

Wieprzowina z morelami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z makaronem lub ryżem, posypana drobno pokrojonym szczypiorkiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag łopatki wieprzowej bez kości -
- łyżka soku z cytryny -
- 50 dag moreli -
- 2 pęczki cebuli dymki -
- 2-3 ząbki czosnku -
- 4 łyżki oleju -
- szklanka lekkiego bulionu -
- 2 łyżki miodu -
- łyżeczka mielonej papryki , sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Dymkę (bez szczypiorku) umyć, pokroić. Obrany czosnek posiekać, utrzeć z solą. Mieso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. W rondlu rozgrzać olej, wrzucić mięso i chwilę zsmarzyć na silnym ogniu. Dodac miód, cebule i czosnek, oprószyć pieprzem, wlać bulion, dusić przez 45-55 minut, dodać mieloną paprykę i pokrojone ćwiartki moreli. Dusić ok.15 minut.

