

Wieprzowina duszona w warzywach

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z ryżem lub ziemniakami oraz dowolną surówką

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag chudej wieprzowiny bez kości -
- 2-3 marchewki -
- mały kawałek selera -
- pietruszka -
- łyżka koncentratu pomidorowego -
- 2 łyżki posiekanego koperku -
- cząber -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso pokroić w kostkę. Warzywa oczyścić pokroić w cienkie słupki. Ułożyć w rondlu mięso i warzywa, zalać niewielką ilością wody i dusić na małym ogniu. Gdy mięso będzie już prawie miękkie, dodać koncentrat, szczyptę cząbru i sól. Dusić jeszcze 5-10 min. Posypać koperkiem

