
Pieczeń wieprzowa z winogronami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2982 razy.

1500 g szynki wieprzowej,
1000 g winogron (białych),
szklanka wina jabłkowego,
kieliszek "Złotej Jesieni",
3 łyżki masła,
3 cebule,
szklanka śmietany,
tymianek,
rozmaryn,
majeranek,
sól, pieprz

Opłukany kawałek mięsa natrzeć marynatą ze "Złotej Jesieni" zmieszanej z łyżką oliwy, solą, pieprzem i ziołami, pozostawić na 3 godz. Po tym czasie rozgrzać w brytfannie pozostałą oliwę, wrzucić do niej pokrojoną w plasterki cebulę, a następnie wyłożyć mięso. Obrumienić ze wszystkich stron. Dodać masło, wino i ewentualnie resztę marynaty, która spłynęła z mięsa. Dusić pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. Pod koniec duszenia dodać do mięsa opłukane winogrona i krótko dusić wszystko razem. Tuż przed podaniem pokroić mięso w plastry, sos zaprawić śmietaną. Podawać z ryżem na sypko lub ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>