
Gorąca wieprzowina w piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3445 razy.

/porcja na 6 osób/

1 kg polędwiczek wieprzowych,

2 duże cebule,

3 ząbki czosnku,

1 strąk czerwonej papryki,

1/2 szklanki oleju

1 1/2 szklanki piwa,

sól,

liść laurowy,

natka pietruszki,

przyprawy

Mięso pokroić w kostkę, obsmażyć , posolić . Dodać cebulę i czosnek, zeszklić . Dodać paprykę, pomidory bez skórki, piwo i inne przyprawy. Naczynie przykryć , dusić potrawę około 1 godziny, przyprawić , posypać drobno posiekaną natką.

Robilem, wyszło dobre. Co do przypraw, to proponuje tez dodac owoce jalowca...

Pozdrawiam...

Nadestaf(a):Misiek <misiek@wp.pl> 2008-03-31 17:03:36