

---

# Mięsko wieprzowe w sosie

Dodano: 2004-09-01 00:27:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4163 razy.

Mięsko wieprzowe od szynki bez kości (lub z kością, jak ktoś lubi obgryzać kosteczki)

Trzy cebule (a może mniej)

Olej lub smalec do smażenia

Kostka rosółowa

Vegeta, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, troszke majeranku, (troszkę przyprawy do grilla), przyprawa "magi"

Mięsko pokroić w plastry lub w kostkę, obsypać przyprawami: vegetą, majerankiem, przyprawą do grilla, solą i pieprzem. I tak mogłoby powstać to mięsko przez godzinkę ale nie musi.

Usmażone mięsko przełożyć do garnka.

Na tym samym tłuszczu przesmażyć pokrojoną cebulkę i wrzucić do mięsa wraz z całym tłuszczem. Na patelnię wlać wody, aby się odmoczyło to co przywarło w czasie smażenia i wlać do garnka, wtedy sos będzie miał brązowy kolor. Dodać resztę przypraw: liść, ziele, kostkę rosółową, "magi". Wlać tyle wody, aby mięsko się schowało.

Kiedy mięsko będzie miękkie, zagęścić sos mąką rozrobioną z wodą (im więcej mąki, tym sos będzie gęściejszy).

Można doprawić jeszcze do smaku według podniebienia :))

Podać z ziemniaczkami, ryżem lub kluchami różnego gatunku.

SMACZNEGO!

Nadesłał: Barbara Michalska <baha10@op.pl>