





Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości np. szynka, schab - 1 kg
- pieczarki - 500 g
- cebula - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny świeżo mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić w plastry, rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem, zrumienić na oleju. Przełożyć do garnka, podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem. Marchewkę umyć, obrać i pokroić w plasterki, dodać do mięsa. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone pieczarki i podsmażyć. Włożyć do mięsa i dusić do miękkości, podlewać od czasu do czasu odrobiną wody. Przed podaniem przyprawić do smaku.