




Duszona wieprzowina

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

mięso wieprzowe (łopatka, od szynki lub karkówka) - 1 kg
cebula - 2 szt.

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

estragon - 1 łyżeczka

lubczyk - 1 łyżeczka

olej do smażenia - trochę

bulion lub woda - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte, osuszone mięso pokroić w poprzek włókien. Przyprawić solą i pieprzem. Następnie zrumienić na rozgrzanej oliwie, przełożyć do rondla, podlać bulionem lub wodą. Dodać zioła "przetarte w dłoniach" by uwolniły aromat. Na tej samej patelni po mięsie zeszklić posiekaną cebulę. Tak przygotowaną cebulę dodać do mięsa i dusić pod przykryciem do miękkości. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Podawać z ziemniaczkami, ryżem lub wszelkiego rodzaju kaszami.