



Wieprzowina w sosie śmietanowo-porowym


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mięso od szynki wieprzowej - 50 dag
por - 1 szt.
śmietana - 50 ml
sól - do smaku

pieprz - do smaku
mąka - 1 łyżka
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Podsmażyć na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 2: Podlać wodą.

KROK 3: Pora umyć, pokroić w krążki. Dodać do wywaru, dusić pod przykryciem do miękkości. Przyprawić.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z mąką, dodać trochę wywaru, ponownie wymieszać. Wlać do sosu, zagotować. Doprawić do smaku.

KROK 5: Podawać z ziemniakami i surówką.