




## Bitki wieprzowe

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mięso wieprzowe schab, karkówka  
lub z szynki - 600 g  
cebula - 1 szt.  
marchew - 1 szt.  
liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.

mąka pszenna - 2 łyżka  
woda - 1-2 szklanka  
olej do smażenia - trochę  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka wlać wodę, dodać liście laurowe, ziele angielskie i startą na grubych oczkach marchew lub skrojoną w kostkę - gotować na niewielkim ogniu.

Umyte i osuszone mięso z szynki pokroić w plastry grubości ok. 1 cm, lekko je rozbić, doprawić solą i pieprzem. Każdy kawałek lekko obtoczyć w mące i smażyć na niewielkiej ilości oleju do mocnego zrumienienia. Mięso ma się szybko obsmażyć, a nie dusić. Rumiane mięso przełożyć do garnka. Na patelni, po smażeniu mięsa, podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę, dodać do mięsa i dusić wszystko do miękkości (ok. 40 minut). Doprawiam solą i pieprzem.