




Bitki wieprzowe w sosie warzywnym podane na komosie ryżowej

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

- szynka lub łopatka wieprzowa - 1 kg
- cebula - 3 szt.
- marchewka - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- mąka ziemniaczana (opcjonalnie) - 1 łyżeczka
- masło klarowane do smażenia - trochę
- komosa ryżowa - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szynkę umyć, oczyścić, pokroić w plastry, każdy rozbić cienko, oprószyć solą i pieprzem z obu stron. Na patelni rozgrzać masło klarowane, smażyć bitki na rumiano z obu stron.

KROK 2: Pietruszkę i marchewkę obrać, umyć, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przełożyć do garnka. Do warzyw przełożyć bitki wraz z tłuszczem na którym się smażyły. Zalać całość wodą, tak by mięso było przykryte, dusić ok. 30 min - do miękkości mięsa. Sos doprawić wg. uznania solą i pieprzem.

W międzyczasie ugotować komosę ryżową w osolonej wodzie.

Gdyby sos był za rzadki można go odparować - czyli gotować bitki na wolnym ogniu bez przykrycia do osiągnięcia żądanej gęstości lub przed końcem duszenia mięsa 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej połączyć z paroma łyżkami zimnej wody, przelać do garnka, wymieszać i zagotować.