



Duszona wieprzowina w sosie cebulowo-szczypiorowym

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe (łopatka lub szynka lub schab) - 1/2 kg
cebula dymka ze szczypiosem - 3 szt.

masło - 1 łyżka

masło klarowane - 3-4 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
pieprz, sól morską, cukier - do smaku

woda - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry, przyprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać masło klarowane i usmażyć mięso z obu stron. W tym czasie cebulę obrać i pokroić w kostkę. Usmażone mięso przełożyć do garnka i podać 1 szklanką wody, a na tej samej patelni rozgrzać masło 82%. Dodać cebulę, posolić i oprószyć szczyptą cukru zeszkląć. Przełożyć do garnka z mięsem. Patelnię postawić z powrotem na palniku i zdeklasować wodą (można również winem -3/4 szklanki). Gdy wszystkie pozostałości po smażeniu się rozpuszczą przelać zawartość do garnka z resztą składników i dolać wody – ponad poziom mięsa. Zawartość garnka wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Spróbować, w razie konieczności przyprawić solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu od czasu do czasu mieszając, aż mięso będzie miękkie (ok. 45-60minut dla wieprzowiny). Gdy mięso będzie już miękkie, a sos będzie za rzadki to go można zredukować poprzez odparowanie lub w 1/2 szklanki zimnej wody rozpuścić 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej i dodać do sosu mieszając, gotować 2-3 minuty, aż sos zgęstnieje. Dodać posiekany szczypior i podawać z ziemniakami oraz buraczkami.