




## Szynka w sosie z warzywami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mięso od szynki wieprzowej - 4  
plaster  
marchewka - 1 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
seler - 1/2 szt.  
czosnek - 1 ząbek  
papryka czerwona - 1/2 szt.

liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.  
sól i pieprz - do smaku  
mąka - 2 łyżka  
olej - 3 łyżka  
cebula - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć i dokładnie osuszyć.  
Podsmażyć na 2 łyżkach oleju.

**KROK 2:** Zalać 3 szklankami wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie oraz odrobinę soli.  
Dusić pod przykryciem. Marchew, seler i pietruszkę zetrzeć na grubych oczkach, czosnek pokroić w plastry, cebulkę posiekać i zrumienić na pozostałym oleju. Dodać do sosu.  
Dusić pod przykryciem do miękkości.

**KROK 3:** Kiedy mięso będzie miękkie sos doprawić solą i pieprzem oraz zagęścić mąką wymieszaną z 1/3 szklanki wody. Zagotować.

**KROK 4:** Podawać z ziemniakami i surówką.