Wieprzowina w grzybowym sosie

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- wieprzowina bez kości - 500 g
- suszone borowiki - 1 garść
- cebula - 1 szt.
- ghee - 1 łyżka
- mąka pszenna bio - 3 łyżka
- bulion ekologiczny w kostce - 1 szt.
- sól himalajska - do smaku
- majranek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso kroimy w plastry i lekko rozbijamy młotkiem do mięsa.
Mięso oprószamy solą i panierujemy w mące.
Na rozgrzanym ghee obsmażamy mięso na złoto.
Grzyby przekładamy do miski, dodajemy kostkę bulionową, zalewamy 1,5 szkl wrzątku.

KROK 2: Do mięsa dodajemy posiekaną cebulę, podsmażamy minutę.
Dodajemy bulion z grzybami, przyprawy.
Dusimy wszystko ok 20 min.
Doprawiamy do smaku.