




## Wieprzowina w sosie koperkowym

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mięso wieprzowe - 60 dag  
koper - 1 pęczek  
olej - 2 łyżka  
sól - do smaku

pieprz - do smaku  
liść laurowy - 3 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.  
mąka - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso myjemy, osuszamy, kroimy w plastry. Olej mocno rozgrzewamy, podsmażamy na nim mięso z obu stron.

**KROK 2:** Podlewamy wodą, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości.

**KROK 3:** Mąkę mieszamy z 1/3 szklanki zimnej wody, wlewamy do powstałego sosu. Gotujemy razem, doprawiamy solą i pieprzem.

**KROK 4:** Dodajemy umyty i posiekany koperek. Dusimy razem ok. 2 minut.

**KROK 5:** Podajemy z ziemniakami lub kluskami i zestawem surówek.