




Wieprzowina w sosie pieczarkowym


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mięso z szynki - 60 dag
pieczarki - 25 dag
liść laurowy - 4 szt.
ziele angielskie - 4 szt.

mąka - 1 łyżka
olej do smażenia - trochę
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Olej rozgrzać na patelni, mięso podpiec.

KROK 2: Podlać wodą, dusić pod przykryciem. Dodać liście laurowe i ziele angielskie.

KROK 3: Pieczarki obrać, pokroić. Udusić na łyżce oleju. Dodać do mięsa.

KROK 4: Dusić do miękkości. Na koniec zagęścić mąką wymieszaną z zimną wodą, doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Podawać z ziemniakami i surówką.