# Wieprzowina w sosie własnym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- mięso wieprzowe (łopatka lub szynka) - 1/2 kg
- cebula duża ze szczypiorem - 1 szt.
- masło klarowane - 3 łyżka
- wino - jakie lubimy (opcjonalne) - 3/4 szklanka
- mąka pszenna - 3 łyżka
- sól morska - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - szczypta
- masło do zasmażki - 2 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso umyć, osuszyć. Pokroić w mniejsze kawałki, przyprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać 2 łyżki masła klarowanego i usmażyć mięso z obu stron na ciemnobrązowy kolor. W tym czasie cebulę obrać i posiekać w kostkę. Usmażone mięso przełożyć do garnka i podlać szklanką wody (lub wywarem mięsnym), dusić na wolnym ogniu. Na tą samą patelnię dodać pozostałą część masła klarowanego i zeszklić na nim cebulę z dodatkiem soli i szczypty cukru, przełożyć do garnka z mięsem. Patelnię postawić z powrotem na palniku i zdeklasować winem. Zawartość patelni przelać do garnka. Gdyby było za mało płynu dolać wody lub wywaru mięsnego, tak by płyn był nad poziom mięsa. Zawartość garnka wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Gotować na małym ogniu od czasu do czasu mieszając, aż mięso będzie miękkie ok. 45 minut. Gdy mięso będzie już miękkie, na patelni rozgrzać 2 łyżki masła i dodać mąkę. Smażyć ciągle mieszając, aż mąka nabierze złocisto-brązowego koloru (nie będzie surowa). UWAGA Nie wolno jej przypalić. Wlać pół szklanki zimnej wody i rozprowadzić w niej zasmażkę, tak by nie było grudek. Dodać ją do sosu, wymieszać dokładnie i gotować 2-3

minuty, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem do smaku, posypać posiekanym szczypiorem, podawać z ryżem lub ziemniakami.