



Wieprzowina z pieczarkami w sosie brokułowym

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

mięso wieprzowe (łopatka, od szynki czy karkówka) - 70 dag
brokuł - 1 szt.
marchew - 1 szt.
pieczarki - 15 dag

czosnek - 4 ząbek
sól morska - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku
masło klarowane (lub olej do smażenia) - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki (jak na gulasz), natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem do smaku. Odstawić do przeniknięcia aromatów. W tym czasie obrać marchew, pieczarki, umyć i pokroić w plastry, zagotować szklankę wody. Na patelni rozpuścić masło przesmażyć pieczarki z odrobiną soli. Do gotującej się wody dodać marchew, umyte różyczki brokuła oraz pieczarki. Następnie na patelni po pieczarkach na dużym ogniu szybko zrumienić mięso i dodać do garnka z warzywami. Całość dusić do miękkości mięsa i rozpadnięcia się brokułów. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z makaronem, kaszą, ryżem czy plackami ziemniaczanymi wedle uznania.