

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **BITKI Z ŁOPATKI WIEPRZOWEJ**

## **Składniki:**

- łopátka wieprzowa
  - cebula
  - mąka
  - sól
- pieprz czarny mielony
  - olej do smażenia
  - woda

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Łopatkę pokroić na kotlety, delikatnie rozbić, oprószyć solą i pieprzem z obu stron.
2. Następnie obtoczyć z w mące i wrzucić na patelnię na rozgrzany olej, zrumienić z obu stron.
3. W międzyczasie obrać cebulę, pokroić na mniejsze cząstki i wrzucić do mięsa, aby razem z nim się zrumieniła.
4. Kiedy zarówno mięso jak i cebula będą podsmażone, zalać je wodą i dusić ok. 2 godzin do miękkości, przewracając je co jakiś czas na drugą stronę, ciągle uzupełniając wodę - bitki powinny być niemal całkowicie w niej zanurzone.
5. Dzięki temu, że bitki obtoczone zostały w mące, z powstałego płynu otrzymamy pyszny gęsty sos.

***SMACZNEGO!***