

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

ŁOPATKA DUSZONA Z PODGRZYBKAMI

Składniki:

- Łopatka wieprzowa 1kg
- podgrzybki ok 60 dag
- cebula 1 szt
- marchew 1 szt
- czosnek 1 ząbek
- natka pietruszki 1/2 szt
- sól i pieprz
- olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Grzyby obieramy, płuczemy i jeśli trzeba kroimy.
Mięso myjemy, osuszamy i kroimy na większe kawałki.
Oprószamy solą, pieprzem. Odstawiamy na ok 1 godz.
Po wyjęciu obsmażamy mięso na rozgrzanym oleju.
- Dodajemy pokrojoną cebulę i czosnek oraz pokrojoną marchew.
Podlewamy wodą i dusimy 30 -40 min.
- Po tym czasie dodajemy przygotowane grzyby, oprószamy solą i dalej dusimy do miękkości mieszając i podlewając małymi ilościami wody.
- Na koniec można dodać zieleninę.

SMACZNEGO!