



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)
Wieprzowina z mrożonką giuwecz
Podawać z pieczywem.

Składniki:

- wieprzowina , 50 dag
- sól, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- ziemniak, 75 dag
- gliuwecz, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- śmietana, 6 dag

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki jak na gulasz, oddzielając tłuszcz. Tłuszcz stopić na patelni i usmażyć na nim osolone kawałki mięsa. Jeżeli tłuszczu jest za mało, dodać potrzebną ilość smalcu. Mięso włożyć do rondla, wlać ok. 1 l wody, dodać liść laurowy, angielskie ziele oraz sól. Gotować pod przykryciem, a gdy mięso zaczyna mięknać, włożyć pokrajane w kostkę ziemniaki, gotować razem, po czym dodać mrożonkę. Gotować wszystkie produkty do miękkości. Potrawę posypać posiekaną nacią pietruszki i połączyć śmietaną lub jogurtem.

