



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Pieczeń wieprzowa duszona

Najlepsze z ziemniakami i kapustą kiszoną

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- cebula, 7 dag
- tłuszcz, 6 dag
- kminek, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- wieprzowina , 1 kg
- suszony grzyb, 3 szt.
- suszone śliwki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i zdjąć zbędny tłuszcz, podzielić na mniejsze kawałki, posolić, oprószyć mąką. Rozgrzać tłuszcz na patelni, mięso obsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, przełożyć do rondelka. Dodać do mięsa tłuszcz ze smażenia, cebulę, kminek, dolać trochę wody, grzybki suszone i śliwkę wędzoną, przykryć i dusić na wolnym ogniu do miękkości; Gdy mięso jest już miękie, ułożyć na półmisku, oblać sosem. Podawać z ziemniakami i kapustą kiszoną lub kapustą czerwoną zasmażoną, brukwią, burakami, ogórkiem kiszonym.

