



Tekst i zdjęcie: **maQ** - SzeF Kuchni (1180)

Wieprzowina z porami

Potrawę podawać z ziemniakami lub pieczywem oraz z surówką z marchwi.

Składniki:

- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 7 dag
- por, 75 dag
- wieprzowina , 50 dag

Sposób przygotowania:

Pory oczyścić z części niejadalnych, opłukać dokładnie z piaski i pokrajać w poprzek na kawałki długości ok. 2 cm. Do silnie rozgrzanego oleju włożyć pory i zasmażyć, mieszając. Mięso pokrajać na kawałki jak na gulasz, odcinając 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 z porami, wlać 1,5 l wody, dodać sól i gotować pod przykryciem. W pozostałym na patelni tłuszczu zasmażyć paprykę i koncentrat pomidorowy, rozrzedzić zimną wodą i wlać do rondla, gdy mięso i pory będą miękkie. Wszystkie składniki wymieszać i zagotować.

