

Pieczeń wieprzowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Pieczeń wieprzowa. którą można podawać z brukselką i ziemniakami

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Kaloryczność: 800 kCal

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 1 kg
- olej - 3 łyżka(i)
- cebula - 2 szt.
- marchewka - 250 g
- kwaśna śmietana - 1/8 l
- liść laurowy - 1 szt.
- sól, pieprz - szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

dwuzębny nóż do mięsa, deska do krojenia, i oczywiście garnek

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę pokroić na ćwiartki.
Obrane marchewki pokroić na grube plasterki. W garnku rozgrzać 3 łyżki oleju.
na gorącym oleju mocno obsmażyć mięso ze wszystkich stron.
Dodać kawałki warzyw i przez 3 minuty razem obsmażyć.
Ostrożnie dolać 1/2 l wody., dodać liść laurowy.
Zagotować wytworzony sos i dusić pod przykryciem do 3 godzin
Uduszone warzywa przetrzeć przez sito do garnka z sosem.
Do sosu wmieszać 1/8 l kwaśnej śmietany.
Doprawić solą i pieprzem.

Jak podawać?

z brukselką i ziemniakami