

Wieprzowina w czarnej kawie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



amatorzy kawy będą zachwyceni

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 1/2 kg
- cebule - 3 szt.
- czosnek - 1 szt.
- mocna kawa naturalna - 2/3 szkl.
- masło - 10 dag
- mąka - 1 łyżka(i)
- mleko - 3 łyżka(i)
- sól - 1/2 łyżeczka(i)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- oregano - 1/2 łyżeczka(i)
- bazylia - 1/2 łyżeczka(i)
- majeranek - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso pokroić w dużą kostkę. Cebule i czosnek drobno posiekać. W rondlu rozgrzać masło, zrumienić mięso, dodać cebulę i czosnek. Zalać 1/2 szklanki wody i przygotowaną kawą. Dusić ok. 30 minut. Doprawić wszystkimi ziołami. Mąkę rozrobić z mlekiem, dodać do mięsa i zagotować.

Jak podawać?

z ryżem ugotowanym na sypko lub jęczmienną kaszą.