

Duszona szynka wieprzowa

2023-02-03



Składniki:

1 kg szynki wieprzowej
1 białe cebule
4 ząbki czosnku
300 g suszonej śliwki
liść laurowy
ziele angielskie
słodkiej mielonej papryki
500 ml wywaru
1 średnia marchewki
1 korzeń pietruszki
½ selera
150 g kopytek ziemniaczanych
suszony majeranek
100 g masła
olej do smażenia

sól , pieprz

Sposób przygotowania:

Umyć a następnie wytrzyj do sucha mięso. Natrzeć solą, pieprzem, majerankiem i słodką papryką. Następnie pokroić w kostkę warzywa. Do wysokiego garnka wlać olej i rozgrzać. Pokrojone w kostkę warzywa podsmażyć. Mięso obsmażyć do brązowego koloru z każdej strony. Wszystko połączyć i zalać wywarem. Przyprawić liściem laurowym i zieleń angielskim. Dusić szynkę do miękkości, a gdy już będzie gotowa wyjąć ją, a wywar z warzywami miksować blenderem, aż powstanie nam gęsty sos własny. Szynkę pokroić na plastry i podać z dodatkami i sosem własnym.