

DUSZONA WIEPRZOWINA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELONĄ MIĘTĄ

11

 **GOTUJ** 
W DRODZE



SKŁADNIKI



Dla 1 osoby

100 g chudej głowizny wieprzowej
100 g żeberek wieprzowych
1 kawałek pora
1/4 czerwonej papryki
2 ząbki czosnku
2 listki laurowe
1/2 pomidora
1/4 cebuli
1 marchewka
1 średni ziemniak
100 ml białego wina
500-600 ml bulionu mięsnego (albo wody)
Łyżka oliwy z oliwek
Szczypta tymianku, rozmarynu, sól i pieprz
1 łyżeczka wędzonej papryki

PRZYGOTOWANIE

1 Pierwsza część:

Pokroić warzywa w drobną kostkę z wyjątkiem pomidora. Wlać do garnka trochę oliwy z oliwek, a gdy będzie gorąca, dodać warzywa (oprócz pomidora), liść laurowy, szczyptę tymianku i rozmarynu. Smażyć przez około 10 minut, a następnie dodać żeberka. Zamieszać kilka razy i dodać obranego ze skórki i posiekanego pomidora. Smażyć przez około 5 minut, dodać 1 łyżeczkę wędzonej papryki, wymieszać i dodać białe wino. Gdy wino wyparuje, dodać bulion lub wodę.

2 Kontynuujemy:

Dusić do momentu, kiedy mięso będzie prawie miękkie, dodać ziemniaki pokrojone w nieregularne kawałki i gotować do momentu, aż będą miękkie. Jeżeli bulion za bardzo odparuje, dodać trochę więcej.

3 Kończymy:

Po ugotowaniu doprawić solą i pieprzem. Najlepiej smakuje jak trochę postoi.

Aby zrobić więcej sałatki, wystarczy zwiększyć ilość składników proporcjonalnie do liczby osób. proporcjonalnie do liczby osób.