

Bite bitki z wieprzowinki



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2254**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- szynka surowa, 1 kg.
- mąka, 250 ml.
- sól i pieprz, do smaku
- przyprawy: do mięsa wieprzowego, gyros i jaki lubicie, dobrze jest dodać dwie lub trzy różne przyprawy
- olej, 200ml.

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso rozbijamy jak na kotlety, posypujemy wszystkimi przyprawami. Obtaczamy w mące i smażyjemy na patelni do zrumienienia kilka minut z każdej strony każdy.
- 2 Przekładamy do garnka z gotującą się wodą (bez soli i żadnych kostek) dusimy ok 60 min.
- 3 Mięso jest tak delikatne, że rozpuływa się w ustach.
- 4 Przepis jest bardzo stary w naszej rodzinie, od kilku pokoleń nieudokonalany (tylko przyprawami j/w). POLECAM I ŻYCZĘ SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: