

# Serca wieprzowe w sosie grzybowym, a `la DZIK



Autor: **bozka44**

Przepisów: **176** Ocena: **3393**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 4 serca wieprzowe + bulion warzywny
- garść grzybow suszonych
- mała puszka krojonych pieczarek blanszowanych
- duża cebula
- olej rzepakowy
- liść laurowy, ziele angielskie, suszona pietruszka, Kucharek
- pare ziaren jałowca,
- (moje, jak zawsze do wszystkiego: czarnuszka mielona, kurkuma, pieprz czarny)
- słodka śmietanka, łyżka maki

## Sposób przygotowania:

- 1 Serca przekrawamy wzdłuż na pół, oczyszczamy, myjemy, kroimy w poprzeczne plastry, gotujemy w bulionie warzywnym ok 1 godziny.
- 2 Grzyby zagotowujemy w 1 l wody, dodajemy zioła, przysmazona na oleju cebulka i pieczarki, gotujemy także ok. 1 godz.  
W tym czasie odcedzamy mięso na durszlaku, dodajemy do sosu i gotujemy razem przez ok. 1/2 godzinki.  
Na małej patelni przygotowujemy zasmażkę z masła i maki, którą zageszczamy nieco nasz sos. Zabelamy śmietanką już po odstawieniu z płyty.

Smacznego.

Pycha z kaszą perlową, z ziemniaczkami lub też z chlebem.

Mięso w tym wydaniu przypomina mięso dzika.

## Twoje notatki do przepisu: