

Sztuka mięsa z młodymi ziemniaczkami i pomidorkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26586**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 plastry z szynki wieprzowej
- 10 małych ziemniaczków młodych
- 1 cebula
- 10 pomidorków koktajlowych
- natka selera naciowego
- Sól
- Pieprz ziołowy
- tłuszcz do smażenia (ja użyłam smalcu z gęsi)

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte i odcisnięte z wody mięso posypujemy solą, pieprzem i smażymy na gorącym tłuszczu. Obrane, wymyte ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie.



- 2 W międzyczasie obieramy cebulkę i kroimy w piórka, lekko ją solimy. Podczas gdy gotują się ziemniaki na zmniejszonym ogniu dusimy plastry mięsa, gdy mięso jest już miękkie dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i na wolnym ogniu dusimy pod przykryciem. Usmażone sztuki mięsa układamy na talerz, polewamy sosem cebulowym. Ugotowane i odparowane ziemniaki układamy na talerzu, polewamy sosem wytworzonym podczas duszenia mięsa z cebulą, obok układamy posolone, popieprzone pomidorki koktajlowe pokrojone w ćwiartki.

Dekorujemy natką z selera naciowego.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: