



Delikatna wieprzowina w warzywnym sosie pomidorowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Mięciutkie, rozpływające się w ustach mięso wieprzowe z sosem warzywnym to danie idealne na rodzinny obiad. Pasuje zarówno do ryżu, jak i do ziemniaków. Może również stanowić odrębną całość.

Przygotowanie

Krok 1

Łopatkę myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Kostki łopatki nacieramy solą, pieprzem i papryką, po czym odstawiamy na 15 minut do lodówki.

Krok 2

W tym czasie kroimy paprykę, marchewkę, cukinię i pomidory w bardzo drobną kostkę. Czosnek obieramy i przeciskamy przez prasę. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę.

Krok 3

Na patelni, na maśle obsmażamy mięso, po czym dodajemy cebulę, pomidory, paprykę, marchewkę, cukinię i czosnek. Dusimy ok. 10 minut. Dodajemy sok z cytryny, przyprawiamy curry i dusimy pod przykryciem przez kolejne 30 minut.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

500 g łopatki wieprzowej

6 pomidorów

1 papryka czerwona

1 cukinia

2 marchewki

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżeczka curry

sok z 1 cytryny

4 łyżki masła