



## Łopátka w sosie z grzybami lesnymi

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

1. Kasze kuskus wsypać do garnka, zalać wrzącą wodą tak by tej wody było ponad 1 cm. posolić, przykryć i odstawić na 5 minut. Po tym czasie kasze wymieszać. 2. Mięso pokroić w cienkie plastry, oprószyć przyprawami solą pieprzem i przyprawa do wieprzowiny i obtoczyć w mące. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron, podlać bulionem, dodać resztę przypraw, liść laurowy i ziele angielskie i dodać pokrojona w kostkę marchew, podlać bulionem i dusić pod pokryciem 2. Grzyby podsmażyć z cebulą na maśle. Dodać do mięsa po około 20 minutach od podlania bulionem, żeby równo doszły. Dusić wszystko do miękkości jeszcze około pół godziny. Pod koniec duszenia doprawić śmietanką. Udekorować świeżą natką. Podawać z kaszą kuskus, smacznego.

1\2 kg łopatki wieprzowej,

1\2 kg leśnych grzybów-borowiki,

2 szklanki bulionu np z rosółu,

1 cebula,

1 mała marchewka,

liść laurowy,

3 ziarna ziela angielskiego,

Sól,,

pieprz ,,

majeranek,

, papryka słodka,

przyprawa do wieprzowiny,

1 łyżeczka suszonej natki,

maggi do smaku,

szczypta sproszkowanych suszonych grzybów,

mąka do obtaczania,

Olej do smażenia,

, łyżka masła,

4 łyżki śmietany łaciate ,

natka do dekoracji,

kasza kuskus około 100 g