



Cena: 7,50 zł

### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

### Opis produktu

#### Mostek wieprzowy

Pyszna mięsna propozycja na mostki wieprzowe. W sam raz do ziemniaków, kaszy czy klusek typu kopytka, śląskie.

#### Składniki

1 kg mostków wieprzowych  
1 marchewka  
1 cebula  
250 g pieczarek  
1/2 szk wody  
1/2 szk sosu słodko kwaśnego tajskiego  
2 łyżki oleju  
2 liście laurowe  
sól himalajska drobna do smaku  
przyprawa smak natury do smaku  
pieprz czarny do smaku

1. Mostki umyć, osuszyć, pokroić między kośćmi i oprószyć solą i przyprawą smak natury. Marchew i cebulę pokroić, jeśli pieczarki są duże to także je pokroić na ćwiartki lub połówki. Podsmażyć je z cebulą na patelni a potem przełożyć do garnka. Dodać resztę składników.
2. Zakryć garnek pokrywką, zagotować zawartość i zmniejszyć ogień tak aby spod pokrywki nie wydobywała się para. W czasie duszenia kontrolować czy nie wydobywa się para, wtedy trzeba dostosować moc ognia ( u mnie kuchenka gazowa ). Mostki dusić do miękkości około 1,5 godziny na małym ogniu. Gotowe mostki można podać z ziemniakami lub pieczywem albo kaszą i ulubioną surówką.