Свиная шейка в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
27.01.13 09:59 -





Продукты

- Свиная шейка - 1 кг.
- Лук - 1 шт., зелень
- Сливки 10% - 250 мл., мука - 1 ст.л.
- Масло сливочное - 200гр.

- Соль, перец



Мясо нарезаем небольшими кусочками.

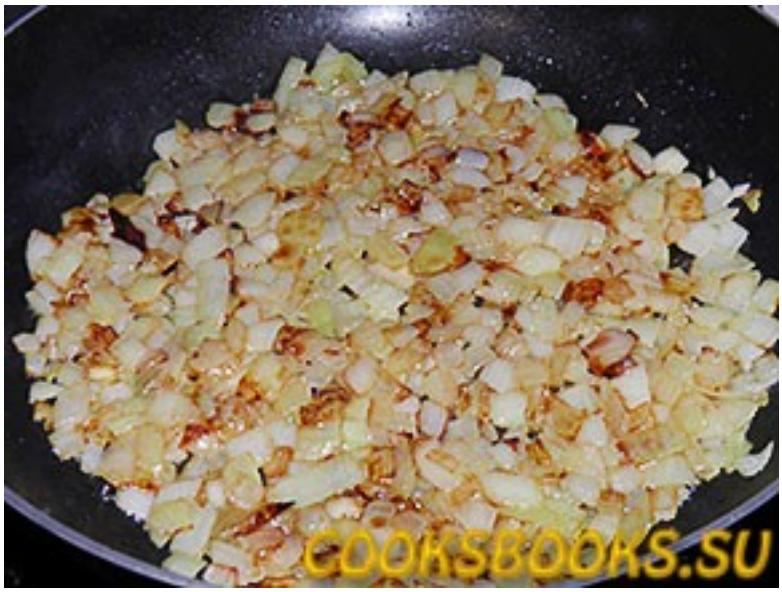


Складываем мясо в кастрюлю, добавляем 1 ст.л. сливочного масла, солим, перчим, добавляем сп

Добавил(а) Оля
27.01.13 09:59 -



Лук нарезаем кубиками.



Обжариваем лук на сливочном масле до золотистого цвета.



Добавляем 1 ст.л. муки, хорошо перемешиваем.



Выливаем сливки, перемешиваем.

Доводим до кипения, пока соус немного не загустеет.

Добавил(а) Оля
27.01.13 09:59 -



Через 1,5 часа добавляем в мясо сливочный соус, рубленную зелень. Перемешиваем.

Снимаем с огня, оставляем на 10 минут под закрытой крышкой.

Подаём с любым гарниром.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}