Жаркое из свинины с картофелем и грибами

Добавил(а) Оля
15.10.14 17:54 - Последнее обновление 15.10.14 18:20





Продукты

- Свиная шейка - 1 кг.
- Лук - 2 шт.
- Шампиньоны свежие - 1 кг., морковь - 2 шт., картофель - 0,5 кг.
- Масло оливковое, соль, чёрный перец, специи по вкусу



Лук нарезаем кубиками и обжариваем в раскалённом оливковом масле до золотистого цвета.



Мясо нарезаем небольшими кусочками, добавляем в чашу с луком и обжариваем около 1 часа по



Мясо должно получится очень мягкое.



Картофель, морковь и шампиньоны нарезаем крупными кусками



Выкладываем овощи в мясо, перемешиваем.

Солим, перчим, добавляем специи по вкусу, выливаем 150 мл воды и тушим на среднем огне 40 м



Готовое жаркое снимаем с огня.

Подаём горячим.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}