

FRIED PORK IN WINE (afelia)



Wieprzowina w winie (afelia)

Składniki (5)

- 1 kg wieprzowiny
- 1 szklanka czerwonego wina
- 2 łyżki nasion kolendry, kruszone
- 1/2 szklanki oleju
- sól, pieprz

Przygotowanie

1. Pokroić mięso na małe kawałki i marynować w czerwonym winie i kolendrze przez noc.
2. Wyjąć mięso i pozostawić marynatę.
3. Rozgrzać olej i smażyć mięso na małym ogniu, aż będzie lekko brązowe.
4. Dodaj marynatę, sól, pieprz i trochę wody.
5. Przykryj garnek i gotować na wolnym ogniu, aż mięso będzie miękkie.
6. Podawać z pieczonymi ziemniakami lub kaszą.