Svinjski odresci u umaku od piva s gljivama i suhim šljivama

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

575 g Svinjska slabina i leđa s kostima odrezak
50 g oštrog brašna
30 ml ulja
250 grama Konzum šampinjona
100 g Garden good suhih šljiva bez koštica
3 češnja češnjaka
2 dl tamnog piva
~1,5 dl vode
2 dl K Plus vrhnja za kuhanje
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Svinjske odreske posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. U tavi zagrijte ulje na jakoj vatri i pecite odreske 2,5 minute sa svake strane ili dok ne dobiju zlatnu koricu.

Izvadite ih iz tave i dodajte očišćene gljive i češnjak koji ste sitno nasjeckali. Posolite i popaprite. Pecite oko 7 minuta na laganoj vatri, često miješajući, dok gljive ne dobiju boju pa dodajte šljive i podlijte pivom.

Vratite meso u umak i kuhajte poklopljeno, oko 30 minuta na laganoj vatri, dok meso ne omekša. Ako sva tekućina ispari po potrebi dodajte vode.

Dodajte vrhnje za kuhanje i prokuhajte još minutu. Kušajte nedostaje li jelu začina i prilagodite.

Servirajte s pire krumpirom, tjesteninom ili njokima uz čašu tamnog piva.

Dobar tek!