# Szynka wieprzowa w sosie żurawinowo-ogórkowym

65 min. 4 os.

510 kcal/ os. ok.3.20zł/ os.

## Składniki

- szynka wieprzowa - 800 g (4 kotlety po ok. 200 g)
- żurawina suszona - 2 łyżki
- gotowa surówka - 400 g
- ogórki konserwowe – 2-3 szt.
- bulion z kostki - 1 szkl.
- mąka tortowa - 1 łyżka
- ziemniaki - 800 g
- posiekany koperek - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki
- cebula - 2 szt.
- pieprz - 1/2 łyżeczki

## Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Lekko rozbij. Posól i popieprz z każdej strony. Obtocz w mące.

Podsmaż je na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Zdejmij z patelni. Cebulę obierz i pokrój w piórka, ogórka pokrój w drobne paseczki.

Cebulę zeszklij na tym samym oleju, na którym smażyło się mięso, dodaj ogórki i żurawinę. Zalej wszystko bulionem, dołóż mięso i duś razem ok. 30 minut.

Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie. Lekko rozbij. Szynkę podawaj polaną sosem, z położonymi obok surówką oraz ziemniakami z koperkiem. Smacznego!