Miodowa szynka z kluskami śląskimi

55 min. 4 os.

520 kcal/ os. ok. 4.80 zł/os.

Składniki

- szynka wieprzowa bez kości - 750 g
- cebula - 1 szt.
- miód - 1 łyżka
- przyprawa do wieprzowiny - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 250 g
- ugotowane ziemniaki - 1 kg
- tłuszcz do smażenia - 5 łyżek
- por (biała część) - 1 szt.
- winogrona czerwone bez pestek - 250 g
- świeży posiekany rozmaryn - 1 łyżeczka
- pomidory koktajlowe - 250 g
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- białe wytrawne wino - 50 ml

Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm i lekko rozbij tłuczkiem. Oprósz solą i pieprzem oraz przyprawą do wieprzowiny. W tym czasie gotuj ziemniaki.

Mięso smaż na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Pora pokrój w kostkę i zeszklij na niewielkiej ilości oleju. Dodaj przekrojone na pół winogrona, rozmaryn, miód i podsmażone mięso.

Wlej wino i duś przez kilka minut do zredukowania sosu. W tym czasie ugotowane i ostudzone ziemniaki przeciśnij przez praskę lub maszynkę. Połącz z mąką ziemniaczaną, uformuj kule, lekko je spłaszcz i zrób w nich wgłębienie.

Tak przygotowane chwile wcześniej kluski wrzuć do osolonego wrzątku i gotuj przez ok. minutę od wypłynięcia na wierzch. Pomidory przekrój na pół, cebulę pokrój w piórka. Dodaj sól, pieprz i wymieszaj. Mięso polane sosem podawaj ułożone obok ugotowanych klusek i sałatki z pomidorów. Smacznego!