



Продукти:

500 гр свинско месо
250 гр пресни гъби
50 мл зехтин /олио/
50 гр масло
2 средно големи глави лук
1/2 връзка магданоз
2 с.л. лимонов сок
2 с.л. червен пипер
черен пипер
сол

Начин на приготвяне:

Месото измийте под течаща студена вода.

Почистете от жилите и тлъстините.

Нарежете на малки кубчета и задушете в сгорещения зехтин.

Когато месото побелее, добавете нарязаните на дребно глави лук.

Задушете до прозрачност на лука.

Добавете червения пипер, разбъркайте и след минута залейте с гореща вода до покриване на продуктите.

Задушавайте ястието под капак, на тих огън - 30-40 минути.

Разтопете маслото и в него за 3-4 минути запържете измитите и нарязани на дребно гъби.

Прибавете гъбите към месото, посолете, разбъркайте и оставете още 10 минути на огъня.

Сервирайте горещо, като подправете с лимонов сок и прясно смлян черен пипер на вкус.

Поръсете със ситно нарязан магданоз.