



**Продукти за 4 порции:**

- 2-3 с.л. мазнина
- 1 кг свинско месо
- 500 гр лук

2-3 листа дафинов лист  
200 мл червено вино  
сол и черен пипер на вкус  
1 с.л. червен пипер  
1/2 ч.л. кимион

### Начин на приготвяне:

Измийте месото със студена вода, подсушете го и нарежете на еднакви по големина парчета.

Почистете лука, измийте го и нарежете на филии.

Загрейте мазнината, запържете в нея месото до побеляване.

Прибавете лука, разбъркайте и задушете 15 минути до омекването му.

Прибавете червения пипер, посолете и налейте 300 мл гореща вода.

Захлупете и задушавайте месото 30-40 минути.

Прибавете виното, дафиновите листа, кимиона и смлян черен пипер.

Задушавайте ястието на тих огън до пълна готовност на месото - трябва да остане почти на мазнина.

Поднесете с гарнитура от ориз с масло или картофено пюре.



*Eva Toneva*

