

Жаркое в молоке (польская кухня)

1 кг свиной мякоти, 80 г сливочного масла, 0,5 литра молока, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка муки, 1 лавровый лист, соль, перец.

Растопить в скороварке 40 г масла и обжарить на нем мясо с разрезанной на 4 части луковицей. Когда мясо подрумянится со всех сторон, влить кипящее молоко. Посолить, поперчить, положить лавровый лист. Закрывать и тушить 30 минут.

На медленном огне растопить в кастрюле 40 г масла с мукой, влить немного соуса из-под жаркого. Варить несколько минут.

Выложить мясо и полить соусом.