

SECONDI PIATTI

## Stufato di maiale alla Miensk

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

500g di maiale  
1 tazza di brodo di carne o acqua  
2 cucchiari di lardo fuso  
1 cipolla  
1 tazza di salsa alla panna acida  
spezie  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Soffriggete i pezzi di maiale contenenti ciascuno un pezzo di costola fino a doratura, metteteli in una casseruola, aggiungetevi il brodo o l'acqua, le foglie d'alloro, il sale e coprite il tutto con un coperchio e stufate fino a metà cottura.

Usate i succhi nella padella e preparate la salsa alla panna acida con cipolle.

Per fare la salsa di panna acida, tostate 1 cucchiaino di farina, mescolatelo con del brodo caldo, filtrate il tutto, aggiungete il sale e la panna acida e bollite a fuoco lento per 5-10 minuti.

Passati i 5-10 minuti, aggiungete le cipolle saltate e miscelate il tutto.

Coprite la carne preparata con la salsa, aggiungete le spezie e mettete in forno fino a cottura ultimata. Servite il piatto accompagnato da pancakes.