

Szynka duszona w sosie pomidorowo-pieczarkowym

Szynka duszona w sosie pomidorowo-pieczarkowym

Aromatyczna **szynka duszona w sosie pomidorowo-pieczarkowym** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste kawałki mięsa, natarte pastą z kostki rosołowej i oleju, nabierają głębokiego smaku już na etapie obsmażania. Sekret tej potrawy tkwi w bogatym sosie, który łączy w sobie słodycz cebuli, mięsistość pieczarek i delikatną nutę czerwonej papryki.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni w nowoczesnym wydaniu. *Soczysta szynka* otulona aksamitnym sosem zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci, które zwykle stronią od pieczarek. Połączenie pomidorów i grzybów tworzy harmonijną kompozycję, która przekona nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale na **niedzielny obiad rodzinny**, ale również jako danie na specjalne okazje. Podana z puree ziemniaczanym lub kaszą będzie główną gwiazdą stołu podczas uroczystych spotkań. Możesz przygotować ją również dzień wcześniej – smak tylko zyska na intensywności!

Czy wiesz o tym?

Połączenie wina z koncentratem pomidorowym nadaje sosowi głębię i wyrazistość. To właśnie ten składnik sprawia, że [sos](#) nabiera aksamitnej konsystencji i wspaniale komponuje się z mięsem. Pamiętaj, aby podczas duszenia od czasu do czasu

zamieszać potrawę – sos ma tendencję do szybkiego gęstnienia.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając świeże zioła – rozmaryn lub tymianek doskonale podkreślą smak mięsa. Jeśli lubisz pikantne potrawy, dodaj do sosu odrobinę ostrej papryki. Szynek możesz również zastąpić polędwiczką wieprzową lub udźcem – efekt będzie równie smakowity!