



DANIA WIEPRZOWE



1. Kotlet schabowy.
2. Kotleciki mielone.
3. Roladki mielone faszerowane pieczarkami z rusztu.
4. Kotlet po husarsku z szynką i serem.
5. Zrazy ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
6. Zrazy wp. w sosie piwnym.
7. Bitki wieprzowe z szynki w sosie.
8. Schab pieczony faszerowany śliwkami.
9. Schab duszony podlewany ciemnym piwem.
10. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym.
11. Faszerowane roladki wieprzowe ze szpinakiem.
12. Roladki z szynki faszerowane wątróbką.
13. Roladki ze schabu z camembertem i śliwkami w sosie śliwkowym.
14. Rolady szynkowe z pieczarkami i serem.
15. Żeberka pieczone w sosie BBQ.
16. Żeberka pieczone w marynacie z tabasko i miodu.
17. Żeberka duszone po chłopsku podawane z kapustą.
18. Karczek wieprzowy pieczony w sosie BBQ.
19. Karczek pieczony w glazurze z Whisky.
20. Karkówka pieczona po staropolsku.
21. Szynka pieczona po włosku z susz. pomidorami i winem.
22. Szynka duszona w sosie ziołowym.
23. Szynka pieczona duszona w sosie z borowików.
24. Stek wieprzowy z cebulką.
25. Broszety z polędwiczek wieprzowych.
26. Polędwiczki duszone w pomidorach zapiekane z parmezanem.
27. Pieczeń ze schabu duszona w korzennym piwie i grillowanych warzywach.
28. Szynka pieczona w piecu, podduszana z warzywami w jarzębiaku.
29. Zrazy faszerowane borowikami w sosie grzybowym.
30. Polędwica ze śliwkami z rozmarynem i skórka pomarańczową.