

# Свинина "Гугуцэ"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- шампиньоны - 100 г;
- веточка розмарина - для украшения;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Нарезаем свинину небольшими кубиками, солим и обжариваем на оливковом масле 30 минут (на слабом огне);
2. Нарезаем картофель на 4 части, добавляем к свинине, солим, перчим и обжариваем ещё 10 минут;
3. Добавляем нарезанные пополам шампиньоны, перчим и обжариваем ещё 10 минут;
4. Добавляем веточку розмарина, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 10 минут.