

# Ragout din carne de porc

## Ingrediente

500 g carne de porc macra  
1 lingura de otet  
1/2 lamaie  
sare  
1 ceapa mare  
piper boabe  
1 lingura de faina  
1 pahar de vin alb  
1 lingurita de zahar

## Preparare

Carnea se spala, se taie felii groase si se pune la fiert cu apa rece cat s-o acopere. Cand da in clocot se spumuieste bine si se adauga piper boabe, sare, o lingura de otet, o ceapa taiata felii si cateva felii de lamaie. Cand carnea este bine fiarta, se scoate si se pune intr-un sos fierbinte.

Sosul se pregateste din faina desfacuta in doua linguri de apa rece si fiert in vin zece minute. Cand sosul s-a ingrosat, se indulceste cu o lingurita de zahar. Carnea se fierbe in sos un sfert de ora.

Mancarea se serveste fierbinte.