

Doradca Smaku IX: Polędwica wieprzowa w skorupce orzechowej, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej rzepakowy	100 mililitrów
miód spadziowy	50 mililitrów
polędwica wieprzowa	300 gramów
masło	1/3 kostki
orzechy włoskie	40 gramów
Cebulka smażona Prymat	20 gramów
grzyby suszone	20 gramów
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
soczewica	200 gramów
pomidory pelati	300 gramów
kapary całe Smak	20 gramów
śmietana 18 proc	2 łyżki
świeże listki mizuny	15 gramów

Do smaku:

Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

Cząber suszony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy olej, miód, przyprawę do wieprzowiny i mieszamy. Do marynaty wkładamy polędwicę wieprzową. Do osobnej miski wkładamy masło, dodajemy orzechy włoskie, prażoną cebulkę, suszone grzyby, bułkę tartą, doprawiamy grubo mielonym czarnym pieprzem. Ręcznie mieszamy, wyrabiamy na jednolitą masę.

Rozgrzewamy patelnię, smażymy polędwicę z każdej strony. Polędwicę wykładamy, z wierzchu przykrywamy skorupką z orzechów i grzybów. Polędwicę wkładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut.

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Rozgrzewamy patelnię z pozostałą po polędwicy marynatą. Na rozgrzaną marynatę dodajemy czosnek, cebulę, soczewicę, pomidory, kapary, doprawiamy pieprzem i solą morską, zmniejszamy ogień, doprawiamy cząbrem. Polędwicę wyciągamy z piekarnika.

Do oddzielnej miseczki nakładamy śmietanę, dodajemy łyżkę sosu z soczewicą i pomidorami, mieszamy. Zahartowaną śmietanę dodajemy do reszty sosu z pomidorów i soczewicy, mieszamy.

Wyciągamy polędwicę z piekarnika. Na talerz wykładamy soczewicę z pomidorami. Polędwicę kroimy na 3 kawałki, nakładamy na soczewicę i pomidory. Na wierzch układamy świeże liście mizuny. Danie posypujemy pozostałymi orzechami włoskimi oraz prażoną cebulką.