

## Mój przepis na...: Polędwiczka wieprzowa z gruszkami i nalewką z pigwy, odc. 11



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>połędwiczki wieprzowe</b>	4 szt.
<b>gruszki</b>	2 szt.
<b>sok z cytryny</b>	łyżka
<b>miód wielokwiatowy</b>	2 łyżki
<b>nalewka</b>	1 szklanka z pigwy
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>ziemniaki ugotowane</b>	200 g
<b>rozmaryn</b>	2 gałązki
<b>sól ziołowa</b>	szczypta
<b>papryka słodka mielona</b>	szczypta
<b>chili pieprz cayenne</b>	szczypta
<b>imbir mielony</b>	szczypta

#### Marynata

<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki
<b>miód wielokwiatowy</b>	2 łyżki
<b>musztarda rosyjska</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	łyżeczka
<b>chili pieprz cayenne</b>	szczypta
<b>imbir mielony</b>	szczypta

<b>pieprz czarny mielony</b>	szczypta
<b>sól morska</b>	szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowujemy marynatę: do miski wlewamy olej rzepakowy, dodajemy musztardę, miód, i doprawiamy szczyptą chili pieprzu cayenne, imbiru oraz pieprzem czarnym i solą morską. Mieszamy dokładnie i dodajemy do smaku kilka kropli soku z cytryny. Połędwiczki wkładamy do miski z marynatą i dokładnie je w niej obtaczamy. Naczynie przykrywamy folią aluminiową i odstawiamy na 1 godz do lodówki.
- KROK 2** W międzyczasie przygotowujemy ziemniaki. Łyżkę masła rozpuszczamy na patelni, dodajemy ziemniaki, połamaną gałązkę rozmarynu i doprawiamy solą ziołową i papryką słodką. Smażmy razem chwilę, a następnie przekładamy ziemniaki do naczynia żaroodpornego.
- KROK 3** Na patelnię po smażeniu ziemniaków dodajemy łyżkę masła, 2-3 łyżki miodu i gałązkę świeżego rozmarynu. Gruszki kroimy na ćwiartki, usuwamy z nich gniazda nasienne i skrapiamy sokiem z cytryny. Przekładamy na patelnię, doprawiamy świeżo mielonym czarnym pieprzem, oraz szczyptą imbiru i chili pieprz cayenne. Po chwili odwracamy na drugą stronę. Pod koniec gruszki podlewamy pigwówką i smażymy razem, aż delikatnie odparuje.
- KROK 4** Połędwiczki wyjmujemy z lodówki. Smażymy je na drugiej patelni na dobrze rozgrzanym oleju rzepakowym. Po chwili odwracamy na drugą stronę i jak będą obsmażone przekładamy do naczynia żaroodpornego i przykrywamy. Połędwiczki i ziemniaki pieczemy razem w piekarniku przez ok. 20 minut - połędwiczki pieczemy w temperaturze 190°C, a ziemniaki w 180°C.
- KROK 5** Upieczone połędwiczki kroimy w poprzek na plastry. Podajemy je z pieczonymi ziemniaczkami, gruszkami i skrapiamy sosem z pieczenia. Danie możemy udekorować gałązkami rozmarynu.