

## Polędwica z pistacjami



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>polędwica wieprzowa</b>	1 szt
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>pistacje</b>	
<b>czosnek marynowany</b>	2 szt
<b>ziemniaki</b>	6 szt
<b>ogórek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Więc tak , polędwice całą natarłam ziołami , kucharkiem ja używam śródziemnomorskiego i czosnkiem i pokrojonymi pistacjami , następnie na oliwie z czosnku podsmażyłam mięso , potem zalałam wodą i dusiłam do miękkości ok 20 min max ;)  
Ziemniaki ugotowałam , na pół twardo by sie nam ładnie kroily , ogórka obrałam i obieraczką zrobiłam paski na których położyłam całe danie , z resztek ogórka zrobiłam mizerie :)  
Gdy mięsko gotowe , ładnie wszystko pokroiłam w plastry i ułożyłam jak na zdjeciu , można polać powstałym sosem .