

Polędwica z pistacjami



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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

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 .