

## Poławdiczki w sosie śmietanowo-chrzanowym z buraczkami



**SMAK\_PL**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Mięso:

<b>poławdwica wieprzowa</b>	1 sztuka
<b>Musztarda czosnkowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	do smażenia

#### Sos:

<b>bulion warzywny</b>	200 mililitrów
<b>śmietanka 18%</b>	200 mililitrów
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	1-2 łyżki
<b>chrzan tarty Smak</b>	3-4 łyżki
<b>cukier</b>	1 szczypta
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>sól</b>	do smaku

#### Buraczki:

<b>Buraczki tarte SMAK</b>	1 słoik
<b>jabłka prażone</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	do dekoracji

**Dodatki:**

**małe ziemniaki**

300 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą i oczyszczoną polędwicę wieprzową (1 sztukę ok. 1 kg) nacieramy musztardą i oprószamy przyprawą do wieprzowiny.

Tak przygotowane mięso smażymy z każdej strony na złoty kolor i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C na 25 minut.

Małe ziemniaki gotujemy do miękkości.

W rondelku rozpuszczamy masło. Kiedy zacznie się smażyć dodajemy mąkę i energicznie mieszamy tak, aby powstała jasna zasmażka. Najlepiej do mieszania użyć różgi kuchennej. Nie przerywając mieszania dodajemy bulion, chrzan i śmietankę. Sos powinien być gładki, kremowy, o konsystencji gęstego ciasta naleśnikowego. Sos doprowadzamy do wrzenia i przyprawiamy do smaku pieprzem białym i solą.

Buraczki odsączamy ze słoika (słoik 290g), łączymy z prażonymi jabłkami i doprawiamy do smaku. Jeśli nie masz gotowych prażonych jabłek, możesz zetrzeć 1 winne jabłko.

Polędwicę wyjmujemy, odkładamy na 3 minuty, a następnie kroimy na kawałki i układamy na sosie, dodajemy ziemniaczki, sałatkę z buraczków i dekorujemy natką pietruszki.