

Poławdiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-musztardowym Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składnik główny:

poławdiczka wieprzowa 2 sztuki

Dodatkowo:

cebula 1 sztuka
olej rydzowy 3 łyżki
rosół 2 szklanki
świeża natka pietruszki 0,5 pęczka
Liść laurowy suszony Prymat 2 liście
Ziele angielskie całe Prymat 3 ziarna
śmietana 18-procentowa 250 mililitrów
Musztarda kremowa Prymat 185 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat 2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat 1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat 2 szczypty
mąka 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki umyć i osuszyć. W szerokim rondlu rozgrzać olej i umieścić w nim polędwiczki.

Podsmażyć je na rumiano z każdej strony. Potem podlać rosołem, dodać liście laurowe, ziele oraz przyprawy do smaku i dusić do miękkości polędwiczki (należy to kontrolować).

Następnie dodać śmietanę wymieszaną z mąką i zagęścić sos. Na koniec wsypać posiekaną natkę pietruszki oraz dodać musztardę i dokładnie wymieszać aż musztarda połączy się z sosem. W razie konieczności sos jeszcze doprawić do smaku.

Przed podaniem polędwiczki pokroić na grubsze plastry, ułożyć na talerzu i polać sosem.