

Sałatka z polędwiczką wieprzową w śliwkowym sosie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwiczki wieprzowe	150 g
rukola	100 g
pieczarki	50 g
cukinia	40 g
cebula czerwona	1 szt.
oliwa	3 łyżki
rozmaryn	
tymianek	

Sos śliwkowy

śliwki suszone	100 g
ocet balsamiczny	2 łyżki
olej rydzowy	3 łyżki

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie zaczynamy od zrobienia sosu:

Śliwki zalewamy odrobiną wody i gotujemy przez 5 minut, dodając do nich 2 łyżki octu balsamicznego. Po zdjęciu ich z ognia i przestudzeniu dodajemy do nich olej rydzowy i pieprz, następnie blendujemy wszystkie składniki. Sos odstawiamy na godzinę.

Pieczarki kroimy na plastry. Cukinię za pomocą obieraczki do warzyw kroimy w długie plastry.

Cukinię i pieczarki dusimy pod przykryciem przez 20 minut, na koniec dodajemy 2 łyżki oliwy.

Polędwiczkę wieprzową nacieramy tymiankiem, rozmarynem i łyżką oliwy. Mięso zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 30 minut.

Na talerzu układamy rucolę, pieczarki i cukinię, cebulkę w drobnych plasterkach, na końcu gorącą polędwiczkę. Całość obficie polewamy sosem śliwkowym.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)