

Połędwica w własnym sosie



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|---------|
| połędwica wieprzowa | 1 kg |
| mąka | 1 łyżka |
| masło | 10 dkg |
| bulion | 200 ml |
| sól | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy połędwicę na grube kawałki, lekko rozbijamy i maczamy w sklarowanym maśle. Następnie smażymy na patelni na dość dużym ogniu.

Na powstałym sosie z smażenia robimy sos. Dodajemy łyżkę mąki, trochę bulionu. Zalewamy tym ułożone na półmisku połędwiczki. Podajemy z ziemniakami lub kaszą.