

Połędwica duszona w winie



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	1 kg
masło	20 dkg
mąka	1 łyżka
cukier	
wino	700 ml
słonina	
bulion	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naszpikowaną i osoloną połówkę upiec na rożnie do połowy, polewając masłem i octem. Sos z niej powinien ściekać na brytfannę. Odrobinę cukru podpalamy na patelni, dodajemy łyżkę mąki oraz trochę sosu z pieczenia, a także wlewamy wino, trochę bulionu i ' zalewamy tym pokrojoną i ułożoną w rondlu połówkę. Pieczemy w 180 stopniach.