

Poledwiczka marynowana w piwie



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

poledwiczka wieprzowa (duza).	1 szt
zabki czosnku do szpikowania	4 szt
puszka piwa	
2 liście laurowe	
3 ziela angielskie	
zabek czosnku	
1/2 łyżeczka cząbr	
cebula	1 szt
olej	
mała śmietana do sosów	
natka pietruszki	
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poledwiczke naszpikowałam kawałkami czosnku i zamarynowałam sobie w piwie, z dodatkiem liscia, ziela, pieprzu, zabka czosnku, cząbr na 2 h. Potem dałam na goracy tłuszcz (ewentualnie można użyć grilla), obsmażyłam, pocięłam na kawałki, wyjęłam. w międzyczasie podsmażyłam cebule, dałam znowu polewiczki, podlałam piwem z marynaty (ale niecałym), doprawiłam i dusiłam ok 25 minut, płyn uzupełniając wodą. na koniec dałam śmietane do sosów małe pudełeczko, marynowany pieprz zielony i to jeszcze razem dusiło się 5 minut, dodałam natkę pietruszki suszoną. Sos wyszedł pysznie kremowy a mięso aromatyczne. podałam z gotowymi kopytkami.