

Polędwiczki w musztardzie



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwicy wieprzowej o długości 13-15 cm	2 kawałki
bułka	1 duża
masła	3 łyżki
cebula	1 mała
sól	pieprz, majeranek,
musztarda	do posmarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki umyć, osuszyć i obsmażyć ze wszystkich stron na części masła na rozgrzanej patelni. Odstawić do przestygnięcia. Następnie natrzeć dość obficie solą pieprzem i majerankiem. Zawinąć w folie i odstawić na co najmniej 1 godzinę do lodówki. Bułkę okroić ze skórki środek pokroić w drobną kosteczkę. Na patelni rozgrzać resztę masła i wrzucić pokrojoną bułkę. Do bułki dodać trochę drobno pokrojonej cebuli. Chwilę smażyć, by bułka zmiękła. Zdjąć z ognia (bułka musi być nawilżona a nie zrumieniona). Polędwiczki po wierzchu i bokach posmarować musztardą. Oblepić przesmażoną bułką. Przełożyć polędwiczki do żaroodpornego naczynia i zapiekać ok 30 minut bez przykrycia. Sprawdzać, by bułka się nie przypaliła.