

Polędwiczki wieprzowe w kapuście



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiszonej kapusty	20 dag
rosółu wołowego KUCHAREK	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	2 liści
pieprzu czarnego Prymat	3 ziarna
angielskiego Prymat	5 ziaren
polędwiczki wieprzowe	50 dag
cebula	10 dag
olej	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki przekroić na pół i zrumienić na oleju. Przełożyć do garnka, a na pozostałym tłuszczu smażyć cebulę i przez chwilę podsmażyć posiekaną kapustę. Cebulę i kapustę dodać do mięsa wraz z przyprawami. Wlać rosół i dusić na małym ogniu 30-40 min. Gdy mięso będzie miękkie doprawić pieprzem i solą. Podawać z kluskami lub kaszą.