

Marynowana polędwica z renifera z duszonymi jagodami i pomarańczami



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwicy z renifera	800 g
miodu pszczelego	100 ml
jagód świeżych lub mrożonych	300 g
filetowanych pomarańczy	200 g
rozmarynu	2 gałązki
czystej wódki Finlandii	50 ml
marynata	- -
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	- -
sól	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:

50 ml oliwy z oliwek,
50 ml żurawinowej wódki Finlandii,
Pieprz czarny mielony Prymat,
Marynata klasyczna Prymat.

Umyte, oczyszczone i osuszone mięso renifera pokroić na równe medaliony, zalać marynatą powstałą ze zmieszania wszystkich jej składników i odstawić na ok. 4 godziny.

Miód wlać do garnka, dodać jagody, rozmaryn, dusić do momentu zgęstnienia sosu, a następnie dodać pomarańcze i doprawić do smaku wódką i przyprawami. Mięso usmażyć na patelni (najlepiej smakuje średnio wysmażone) i podawać na aromatycznych jagodach z pomarańczami.

