

## Połędwica wieprzowa



### KLAUDIA007



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>połędwica wieprzowa</b>	80 dag
<b>masło</b>	1/2 kostki
<b>słodka śmietana</b>	1 szkl
<b>jogurt naturalny</b>	2-3 szt
<b>miód pitny</b>	1 szkl
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na małe kawałki, posolić, popieprzyć, lekko rozbić, usmażyć na maśle na wolnym ogniu, dodać śmietanę (zmieszana z musztardą i jogurtem), 1/2 szklanek miodu. Chwile smażyć. Doprowadzić, dodając przed podaniem drugą część miodu pitnego.