

## Poławdziczki w winnym sosie



### MATEUSZ20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>poławdziczka wieprzowa</b>	200 g
<b>olej</b>	100 g
<b>wino</b>	40 g
<b>pieprz marynowany</b>	20 g
<b>śmietana</b>	100 g
<b>przyprawy</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	2 szt
<b>boczek</b>	80 plastry

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso oczyść opłukaj pokrój na plastry na plastry rozłóż boczek oprósz przyprawami, obsmaż na oleju. Zawiń w folie alu, piecz 10 minut. Cebulkę podsmaż na oleju zalej winem dodaj pieprz marynowany i śmietankę zagotuj dopraw. Mięso włóż do sosu.