Sałatka z dodatkiem pieczonej polędwicy

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	50 dkg
pomarańczowa papryka	1 sztuka
małe pomidorki	30 dkg
czarne oliwki	2-3 łyżki
boczek wędzony	10 dkg
sól i pieprz	do smaku
płynny miód	1 łyżka
musztarda ziarnista	1 łyżka
ocet winny	2-3 łyżki
bulion	1/2 szklanki
olej	
Papryka słodka mielona Prymat	
sałata	1 główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oprósz solą, pieprzem i papryką. Obsmaż ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju, a następnie włóż do piekarnika i piecz ok. 30 minut w temp. 190 stopni. Boczek pokrój w drobną kosteczkę, wysmaż na chrupko na łyżce oleju. Zdejmij z patelni, a tłuszcz po smażeniu boczku rozprowadź octem i bulionem. Zagrzej. Zestaw z ognia, wymieszaj z miodem i musztardą. Sos lekko przestudź. Dopraw solą, pieprzem i papryką. Oczyść, opłucz sałatę. Porwij na małe kawałki. Pomidory pokrój na cząstki, paprykę w słupki, a oliwki na połówki. Wymieszaj przygotowane składniki, obłóż mięsem pokrojonym w plastry. Skrop przygotowanym sosem. Na koniec posyp sałatę wysmażonym boczkiem.