

miesko duszone z marynaty



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	0,5 kg
Marynata do mięs pikantna Prymat	wg uznania
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poledwice kroimy na cienkie plastry. Przygotowujemy marynatę i wkładamy do niej mięso. Odstawiamy pod przykryciem do lodówki na jakiś czas. Później wyjmujemy z marynaty i osączamy. Smażymy na patelni na małym ogniu z obu stron, zalewamy połową szklanki wody i dusimy pod przykryciem około 30-45 minut. Ewentualnie podlewamy wodą. Gdy mięso będzie miękkie, podajemy z ziemniakami i surowką sezonową.