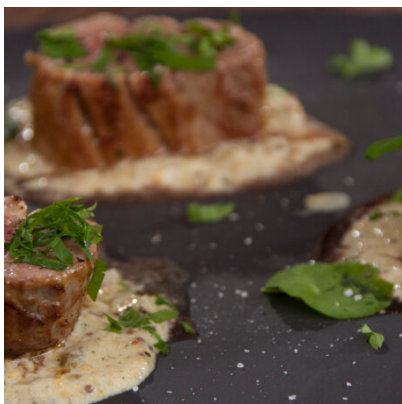


Przepis dnia, odc. 64: Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników:

polędwica wieprzowa 400-500 gramów

Marynata:

olej rzepakowy 1/2 szklanki

Musztarda stołowa Prymat 1 łyżka

Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat

miód 1-1,5 łyżki

Sos:

Musztarda francuska Prymat 1-2 łyżki

natka pietruszki 2 łyżki

śmietana 30% 1 szklanka

rosół z kury Kucharek 2 kostki

Pieprz biały mielony Prymat

Sól morską ziołową Prymat w młynku

czosnek 1 ząbek

masło klarowane

cebula 1 sztuka

kapary całe Smak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wlewamy olej, dodajemy łyżkę musztardy, przyprawę do wieprzowiny, miód i dokładnie mieszamy. W powstałej marynacie dokładnie obtaczamy mięso i odstawiamy na 30 minut do lodówki.

Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę masła klarowanego i smażymy połówkę cebuli posiekaną w drobną kostkę. Przyprawiamy solą ziołową i smażymy około minuty.

Siekamy delikatnie kapary oraz ząbek czosnku i dokładamy do cebuli. Dodajemy musztardę francuską, rosół z kury i śmietanę. Przyprawiamy pieprzem białym.

Wyjmujemy z lodówki polędwiczkę wieprzową i rumienimy ją na patelni po minucie z każdej strony na niewielkiej ilości oleju rzepakowego.

Do naczynia żaroodpornego wkładamy mięso oraz pozostała część marynaty. Pieczemy 15 minut w 180 stopniach. Po wyjęciu z piekarnika mięso musi „ odpocząć” ok. 4-5 minut.

Tak przygotowane polędwiczki podajemy z sosem oraz posiekaną natką pietruszki.