

Polędwiczki z chrzanem



LAKILUZER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe	1 kg.
chrzan	1 kawałek
sałata lodowa	2-3 listki
bulion warzywny	1 litr
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżek
oliwki czarne	1 szt.
skórka pomarańczowa	1 pomarańcza

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki wieprzowe ugotować do miękkości na wywarze warzywnym. Następnie wyjąć i ostudzić. Do powstałego wywaru dodać żelatynę i mieszać do rozpuszczenia. Polędwiczki pokroić w plastry. Na dno przezroczystego pojemnika ułożyć liście sałaty, a następnie polędwiczki, które należy przystroić chrzanem sparzonym pociętym w słupki (można użyć chrzanu tartego). Na środku położyć skórkę z pomarańczy a w środek czarną oliwkę