

Polędwica duszona z pomidorami i cebulą



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwicy wieprzowej	60 dag
pomidorów	7 szt.
cebule	4
limonka	2 z limonką
olej sezamowy	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos chili wymieszać z przyprawą do żeberek, pieprzem, solą, Chili pieprzem Cayenne oraz olejem sezamowym.

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w plastry. Zalać przygotowana wcześniej marynatą i odstawić na dwie godziny.

Mięso razem z marynatą przełożyć na patelnię. Podsmażyć. Na osobnej patelni zrumienić obrane i pokrojone w piórka cebule oraz obrane ze skóry i pokrojone w ćwiartki pomidory. Posypać solą i pieprzem. Podlać delikatnie przegotowaną wodą, ułożyć na wierzchu plastry polędwicy i dusić pod przykryciem do miękkości. Smacznego:)