Mistrz Smaku poleca: Wieprzowina w sosie porowo-orzechowym, odc. 5

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki	
karkówka wieprzowa	1 kg
rosół z kury	1/2 l
por (biała część)	1/2 sztuki
ząbki czosnku	3 sztuki
wino białe wytrawne	100 ml
śmietana 30%	200 ml
orzechy włoskie	1 garść
pomidory suszone Smak	2 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki
masło	2 łyżki
marchewki	3-4 młode
natka pietruszki	kilka listków
Do smaku	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
Gałka muszkatołowa cała Prymat	szczypta
Imbir mielony Prymat	szczypta
Marynata	

olej rzepakowy	1/2 szklanki
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyzki
Przyprawa do mięs Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej wlewamy do miski, dodajemy dwie łyżeczki musztardy rosyjskiej, przyprawę do mięs i mieszamy. Mięso zalewamy marynatą i odstawiamy na chwilę. Smażymy na patelni z obu stron przez około 5 min. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy rosołem i dusimy pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie - w temperaturze 180 °C przez ok. 1,5 godziny. Marchewki gotujemy na półtwardo. Pora szatkujemy, czosnek kroimy w plastry. Na patelni rozgrzewamy olej z masłem i podsmażamy pora z czosnkiem. Po chwili wlewamy wino, śmietanę i mieszamy. Gotujemy do zredukowania sosu. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową.
Następnie dodajemy pokrojone w paski suszone pomidory oraz rozgniecione i posiekane orzechy włoskie. Doprawiamy do smaku imbirem.
Upieczone mięso wykładamy na deskę i odstawiamy na 5 minut, żeby odpoczęło. Kroimy w plastry. Mięso podajemy na sosie porowo-orzechowym. Danie dekorujemy ugotowanymi marchewkami i listkami natki pietruszki.