

Salatka z polędwiczką wieprzową w śliwkowym sosie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwiczki wieprzowe	150 gramów
rukola	100 gramów
pieczarki	50 gramów
cukinia	40 gramów
cebula czerwona	1 sztuka
oliwa	3 łyżki
rozmaryn	do smaku
tymianek	do smaku

Sos śliwkowy

śliwki suszone	100 gramów
ocet balsamiczny	2 łyżki
olej rydzowy	3 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Danie zaczynamy od zrobienia sosu: śliwki zalewamy odrobiną wody i gotujemy przez 5 minut, dodając do nich 2 łyżki octu balsamicznego. Po zdjęciu ich z ognia i przestudzeniu dodajemy do nich olej rydzowy i pieprz, następnie blendujemy wszystkie składniki. Sos odstawiamy na godzinę.
2. Pieczarki kroimy na plastry. Cukinię za pomocą obieraczki do warzyw kroimy w długie plastry aż do uzyskania około 40 gramów. Cukinię i pieczarki dusimy pod przykryciem przez 20 minut, na koniec dodajemy 2 łyżki oliwy.
3. Polędwiczkę wieprzową nacieramy tymiankiem, rozmarynem i łyżką oliwy. Mięso zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 30 minut.
4. Na talerzu układamy rukolę, pieczarki i cukinię, cebulkę w drobnych plasterkach, na końcu gorącą polędwiczkę. Całość obficie polewamy sosem śliwkowym.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM.