

Polędwica w sosie jeżynowym

**MYSZA75**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

polędwica wieprzowa	1 sztuka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej rzepakowy	2 łyżki

Sos jeżynowy:

jeżyny	30 dag
cukier brązowy	1 łyżka
sos balsamiczny	1 łyżeczka
wino czerwone	60 mililitrów
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę oczyszczam z błon, myję, osuszam i kroję na pół. Posypuję solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny i odstawiam na godzinę do lodówki. Do garnuszka przekładam umyte jeżyny, dodaję cukier i gotuję na wolnym ogniu aż owoce puszczą sok i zrobią się miękkie. Przecieram przez sitko i przelewam z powrotem sok do garnka, dodaję wino, sos balsamico i redukuję na wolnym ogniu aż sos zrobi się gęsty. Doprawiam solą, pieprzem.

Polędwiczki smażę na rozgrzanym oleju z każdej strony. Jak się zarumienią smaruję je sosem jeżynowym i dalej smażę na wolnym ogniu. Przewracam je, znowu smaruję i podlewam wodą od czasu do czasu. Polędwice smażę około 15 minut. Potem zawijam w folię aluminiową, zawijam i odstawiam na 10 minut. Przed podaniem kroję na plastry i podaję z sosem.

