

Polędwiczki wieprzowe w boczku gotuje Piotr Ogiński



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na danie:

polędwiczki wieprzowe	300 g
boczek wędzony	6-8 plastrów
jabłka	2 szt.
małe ziemniaki	500 g

Przyprawy:

Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	5 szt.
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę myjemy i osuszamy, ściągamy wszystkie błony i kroimy na kilkunastocentymetrowe (ok. 15 cm) kawałki. Każdy kawałek owijamy w plaster boczku, odkładamy na bok. Jabłka kroimy w ósemki.

Na rozgrzanej patelni* układamy mięso, przyprawiamy rozmarynem suszonym, po ok. 4 minutach obracamy na drugą stronę do podsmażenia. Dodajemy jabłka i goździki, dusimy razem ok. 8-10 min. Gdy wszystko jest gotowe, zdejmujemy z kuchenki.

Ziemniaczki gotujemy bez wody**, ok. 15-20 minut, następnie posypujemy je przyprawą do ziemniaków.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń i sposobów.

*Patelnia URA z dwoma uchwytyami

**W naczyniu do gotowania bez wody Zepter.