

Polędwica wieprzowa w sosie piwnym



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	70 dkg
piwo jasne	1/2 l
miód prawdziwy	1 łyżka
krem z gorzycy	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
sos sojowy	2 łyżki
masło	100 gr
mąka	2 łyżki
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę umyć, pokroić w poprzek na małe kawałki i obsmażyć na maśle z czosnkiem (czosnek zmiążdżony). Każdy kawałek z obu stron. Piwo wlać do rondla. Dodać miód, przyprawę do grzańca, krem z gorzycy, sos sojowy i razem zagotować. Włożyć do wywaru mięso i dusić kilka minut- tyle, żeby nie było surowe. Następnie mięso wyjąć. Zrobić zasmażkę z reszty masła i mąki, rozrobić zimną wodą i wlać do sosu. Zagotować razem. Dołożyć mięso i jeszcze raz zagotować razem. Podawać na przykład z placuszkami ziemniaczanymi. Placuszki ziemniaczane: