




przepisy.pl

Połędwica wieprzowa w orzechowym sosie



 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- połędwica wieprzowa - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- olej z pestek winogron - 0.25 szklanek
- słodka śmietanka 18 % - 0.5 szklanek
- miód - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 2 łyżeczki
- pieprz mielony - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- woda - 1.5 szklanek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotować marynatę do natarcia mięsa mieszając 1/4 szklanki oleju z miodem, papryką, pieprzem mielonym, Delikatem w płynie. Natrzeć mięso i zostawić na 1 godzinę.
2. Rozgrzać na patelni olej i obsmażyć połędwicę na rumiano z obu stron. Przełożyć do garnka, podlać wodą i dusić przy uchylonej pokrywie 45 minut.
3. Wyjąć mięso i odłożyć by odetchnęło.
4. Do sosu (powinno go zostać ok. 1/2 szklanki) dolać śmietankę - zagotować. Doprawić do smaku Delikatem uniwersalnym i pieprzem.
5. Połędwicę pokroić w ukośne plastry , polewać sosem .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl