



przepisy.pl

Polędwiczki smażone na wodzie, z sosem borowikowym



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżeczka
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 0.5 sztuk

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę umyj, osusz i oprósź solą. Na patelnię wlej oliwę i 2 łyżki wody, rozgrzej i dołóż mięso.
2. Smaż pod przykryciem aż woda całkowicie wyparuje i na patelni powstanie delikatna brązowa przypieczona warstwa. Dolej znowu około 2 łyżek wody i poczekaj aż wszystko co przypieczone na patelni rozpuści się. Obróć mięso na drugą stronę – w ten sposób jego powierzchnia będzie otoczona warstwą rozpuszczonego przypieczonego. Poczekaj aż znowu woda wyparuje i powtórz wszystkie czynności. Całe smaźenie powinno trwać 20-25 minut.
3. Sos borowikowy przygotuj wg przepisu. Polej nim pokrojone na plastry mięso.

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