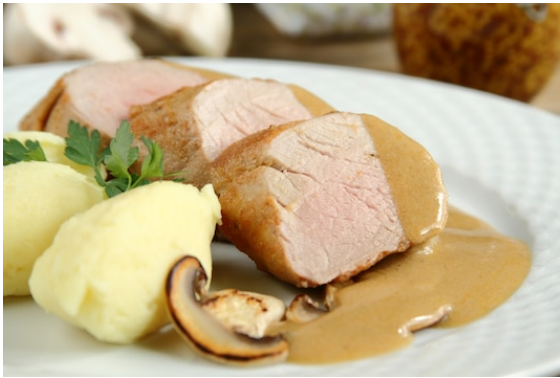




# Połędwiczki wieprzowe duszone w sosie musztardowym z pieczarkami

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**
- pieczarki - 200 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Menu ze smakiem Sos do pieczenia z grzybami Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- musztarda - 3 łyżki
- mąka pszenna - 50 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna

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

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone z żył i przerostów polędwiczki oprószyć Przyprawą do mięs Knorr i mąką.
2. Obsmażyć je ze wszystkich stron na rozgrzanej Ramie w głębokiej patelni. Smażąc mięso na Ramie nadać mu maślanego aromatu i jednocześnie zachować czystość, bo rama nie przyska podczas smażenia.
3. Do smażonego mięsa dodać pokrojoną w kostkę cebulę oraz pokrojone w plastry pieczarki. Wszystko razem smażyć dłuższą chwilę. Całość zalej szklanką wody, dodaj przyprawy, Sos do pieczenia z grzybami Knorr, ziele angielskie, liść laurowy i musztardę. Połędwiczki duś pod przykryciem około 20 minut.
4. Po tym czasie mięso wyjmij z sosu i pokrój pod kątem w plastry. Podawaj na pure ziemniaczanym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)