



przepisy.pl

Karmelowa wieprzowina

 15 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- 600 g polędwiczek wieprzowych pokrojonych w plasterki o grubości 1 cm
- 5 łyżek pokrojonych orzechów nerkowca
- 100 g cukru
- 4 łyżki octu balsamicznego
- 1 mini kostka przyprawowa Czosnek Knorr - 1 sztuka
- 1 łyżka posiekanej bazylii

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

Sposób przygotowania:

1. Jedna drobna uwaga: nigdy, przenigdy nie próbuj gorącego karmelu! Chyba, że zamierzasz się oparzyć... Jeśli chcesz sprawdzić kolor, włóż do karmelu róg białej kartki.
2. Mięso oprósz solą i pieprzem. Orzechy upraż na suchej patelni, zdejmij i odłóż, a na tę samą patelnię wsyp cukier, wymieszaj i podgrzewaj, aż powstanie bursztynowy karmel. Wtedy ostrożnie (bo gorący karmel pyska) wlej na patelnię ocet, gotuj przez chwilę. Włóż polędwiczki i obsmaż je w karmelu z obu stron. Posyp pokruszoną mini kostką czosnkową oraz orzechami. Smaż jeszcze 1-3 minuty, zdejmij z ognia i posyp bazylią.

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