



przepisy.pl

Pieczone polędwiczki myśliwskie



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 800 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- pieczarki - 12 sztuk
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki oczyścić z błon, a następnie skrop oliwą i posyp przyprawami.
2. Mięso zawiń w folię aluminiową. Obsmaż krótko z każdej strony na rozgrzanej suchej patelni. Następnie wstaw na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180 °C.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojone na połówki pieczarki. Dodaj igielki rozmarynu. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody.
4. Całość zalej winem i zredukuj. Po tym czasie wlej przygotowany sos Knorr i doprowadź do wrzenia. Gotuj 8 -10 minut.
5. Upieczone polędwiczki odwiń ostrożnie z folii, pokrój na grube medalliony i ułóż na talerzu. Mięso polej gotowym sosem i udekoruj krążkami cebuli oraz gałązką rozmarynu.

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