



przepisy.pl

Pieczone polędwiczki z gorgonzolą



60 minut 1 osoba Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 700 gramów
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr**
- ser gorgonzola - 40 gramów
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr**
- białe wino - 100 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, wytnij błonki i żyłki, a następnie osusz.
2. Oregano, Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr i czosnek połącz z oliwą z oliwek. Tak przygotowaną marynatą natrzyj mięso. Mięso nakryj folią i odstaw w chłodne miejsce na około 20-30 minut.
3. Mięso obsmaż na patelni ze wszystkich stron, podlej białym winem i szklanką wody, dodaj liść laurowy. Patelnię wstaw do piekarnika nagrzanego do temp 190°C na około 15 minut. Ser gorgonzola zetrzyj na tarce.
4. Po upływie tego czasu mięso odłóż na bok, a do powstałego sosu dodaj Bulionetkę domową pieczeniową Knorr i starty ser. Całość doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając. Dodaj zasmażkę Knorr i śmietanę, gotuj chwilę, do momentu gdy sos nabierze odpowiedniej konsystencji.
5. Mięso pokrój w plastry, ułóż na talerzu i podawaj polane sosem.

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