



przepisy.pl

Połędwica wieprzowa duszona w czerwonym winie z puree dyniowym oraz pikantnym sosem czekoladowym



90 minut 3 osoby Średnie

Składniki:

- polędwica wieprzowa - 600 gramów
- grzyby leśne - 12 sztuk
- wytrawne czerwone wino - 250 mililitrów
- masło - 7 gramów
- dynia obrana i pokrojona w kostkę - 1 kilogram
- miód - 125 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- świeży imbir - 1 sztuka
- tymianek - 1 sztuka
- gorzka czekolada 60% - 2 sztuki
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Połędwicę oczyść z błon, umyj, odsącz, posyp pieprzem i solą ● Podsmaż na oliwie 2-3 minuty z każdej strony ● Podlej winem i dorzuć pokrojone grzyby (jeśli są małe, wrzuć je w całości) ● podduś bez przykrycia, aż wino zredukuje się do minimum, a na patelni pozostanie bardzo gęsty sos ● na koniec na mięso połóż łyżeczkę masła
2. Dynię ugotuj do miękkości w osolonej wodzie ● odcedź ● ugnieć z masłem na gładką masę ● solą i pieprzem dopraw do smaku.
3. Zmieszaj miód i wino ● Dodaj pokrojoną cebulę, tymianek oraz imbir pokrojony w paski ● Zagotuj w małym garnku, aż częściowo zredukujemy płyn ● Gotuj 15-20 minut ● Odcedź ● Przelej do małego garnka ● Dodaj czekoladę w kostkach ● Energicznie mieszaj, aż czekolada się rozpuści, a sos zgęstnieje ● Wsyp pieprz ● Dokładnie wymieszaj na jednolitą masę.
4. Całe danie udekoruj świeżą miętą oraz z wysoka posyp młotkowanym pieprzem. Danie doskonale komponuje się z takim winem.

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