



Połędwica wieprzowa ze szparagami, dipem czosnkowym i krokietami ziemniaczanym

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 sztuki
- ziemniaki - 1 kilogram
- Fix Ziemniaczane łódeczki z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- Fix Stripsy z kurczaka z sosem BBQ Knorr** - 1 opakowanie
- zielone szparagi - 12 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 1 szklanka
- szalotka - 2 szklanki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- kmin rzymski - 1 szczypta
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 4 sztuki
- świeży tymianek kilka gałązek
- sól - 1 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Połędwiczki wieprzowe marynujemy w oleju rzepakowym, czosnku, soli, pieprzu, kuminie rzymskim, liściach laurowych i ziele angielskim oraz okładamy świeżymi gałązkami tymianku. Odstawiamy na 15 minut.
2. Obsmażamy na rozgrzanym oleju z każdej strony z gałązkami tymianku. Następnie połędwiczki przekładamy na blachę z posiekaną szalotką i pozostałą marynatą i wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na 15 do 20 minut.
3. W trakcie pieczenia podlewamy bulionem Rosół z kury Knorr. Po tym czasie połędwiczki wyciągamy z pieca i zostawiamy by odpoczęły pod folią aluminiową.
4. Z pozostałości po smażeniu tworzymy sos. Całość miksujemy, redukujemy oraz zagęszczamy schłodzonym masłem i doprawiamy.
5. Przygotowanie krokietów ziemniaczanych. Ziemniaki obieramy i gotujemy bez soli, gdy osiągną odpowiednią miękkość przeciskamy przez praskę. Dodajemy łyżkę mąki ziemniaczanej oraz zawartość Fix Domowe frytki i 1 jajko. Całość mieszamy dokładnie i wilgotnymi dłońmi formujemy okrągłe krokiety obtaczając w panierce z Chrupery z kurczaka Knorr. Krokiety smażyemy na głębokim oleju.
6. Szparagi blanszujemy przez 1 do 2 minut w osolonej wodzie, przekładamy do zimnej wody, najlepiej z lodem i polewamy dipem czosnkowym z Fixu Domowe frytki z dipem czosnkowym Knorr.
7. Na talerze układamy po 3 szparagi, polewamy je dipem czosnkowym, obok kładziemy po 2 krokiety ziemniaczane, połędwiczki kroimy na medaliony i układamy obok szparagów na wcześniej wylany sos pieczeniowy. Zdobimy świeżymi ziołami.