



Połędwica wołowa z musztardą francuską, kurki, pieczona czerwona cebula

przepisy.pl



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek
- masło
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- 1 ząbek czosnku
- 180 g polędwicy wołowej
- łyżka musztardy francuskiej
- 2 czerwone cebule
- 50 g kurek
- 50 ml białego wytrawnego wina
- 100 ml śmietanki 30%
- gałązka tymianku - 1 sztuka
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczoną polędwicę przyprawiamy solą, pieprzem i obsmażamy na maśle i oliwie z oliwek z każdej strony. Smarujemy dokładnie musztardą francuską i dajemy odpocząć kilka minut, żeby nadać jej smak z musztardy.
2. Cebule w łupinach przekrajamy na pół, przyprawiamy solą, pieprzem i smażyjemy od strony miększu razem z polędwicą - około 4 minut.
3. Polędwicę i cebule pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez 12 minut.
4. Oczyszczone kurki podsmażamy na maśle z gałązkami tymianku, rozmarynu i czosnkiem. Doprawiamy solą i pieprzem.
5. Kurki wyjmujemy, dodajemy białe wino, redukujemy i dolewamy śmietankę - gotujemy do konsystencji sosu.
6. Smacznego :) ! Bon Appetit :) !

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