



Poładwiczka po warszawsku

przepisy.pl



Składniki:

- poładwiczki wieprzowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- miód - 2 łyżki
- chrzan śmietankowy - 200 gramów
- masło lub margaryna np. Kasia (najlepiej w temperaturze pokojowej - 200 gramów

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

45 minut 6 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Poładwiczki oczyścić z żyłek i odetnij skrajne partie mięsa tak, aby poładwiczki były podobnej wielkości.
2. Mięso zamarynuj, obsypując je Przyprawą do mięs Knorr i pozostaw na co najmniej 30 minut.
3. Następnie mięso usmaż na patelni z obu stron, a później piecz w piekarniku w temperaturze 200° C przez 10 do 15 minut - do momentu, gdy uzyska różowy kolor. Mięso wyjmij z piekarnika i wystudź.
4. Jajka zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Chrzan przełóż na sito i dokładnie odciśnij, pozbawiając go soku. Przełóż go do miski i dodaj masło, miód i starte jajka. Całość dokładnie zmiksuj. W ten sposób powstanie krem chrzanowy.
5. Ukrój pierwszy plaster poładwiczki o grubości 0,5 centymetra, ale nie docinaj go do końca. Następnie przesunij nóż o kolejne 0,5 centymetra i tym razem dotnij plaster do końca. Dzięki temu powstanie plaster centymetrowej grubości.
6. Pomiędzy nacięte plastry włóż krem chrzanowy.

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