



przepisy.pl

Poledwiczka wieprzowa duszona



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 320 gramów
- Rodzinny Fix Gulasz z warzywami Knorr** - 4 łyżki
- kasza gryczana - 4 łyżki
- duży burak - 4 sztuki
- płatki migdałowe - 6 łyżek
- kielki brokuła - 4 łyżki
- olej rzepakowy - 2.5 łyżki

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

60 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kaszę gryczaną.
2. Oczyszczoną polędwiczkę, pokrój w kostkę i przesmaż na łyżce oleju.
3. Oczyszczoną polędwiczkę pokrój w kostkę i przesmaż na łyżce oleju.
4. Ugotuj buraka. Drobno go pokrój, dodaj olej rzepakowy (1/2 łyżki), posyp płatkami migdałów i kielkami. Całość dokładnie wymieszaj. Podawaj z kaszą gryczaną i sokiem grejpfrutowym.

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