



przepisy.pl

Polędwiczka z żurawiną



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- świeża lub mrożona żurawina - 350 gramów
- brązowy cukier - 100 gramów
- sok z pomarańczy - 250 gramów
- pomarańcze - 2 sztuki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do wieprzowiny Knorr wymieszaj z Ramą Smaż jak szef kuchni. Powstałą marynatą natrzyj polędwiczki. Przyprawa nada polędwiczkom wyrazistego smaku. Odstaw polędwiczki do zamarynowania, przynajmniej na jedną godzinę.
2. Po tym czasie mięso obsmaż na dobrze rozgrzanej patelni, z obu stron. Mięso przełóż do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 15 minut. Tak przygotowane polędwiczki będą soczyste w środku.
3. W międzyczasie przygotuj sos. Pomarańcze otrzyj ze skórki, następnie obierz z pozostałej skóry i wykrój fileciki. Powstały przy okazji sok wykorzystaj do zrobienia sosu.
4. Żurawinę zalej sokiem pomarańczowym, dodaj do niej cukier, goździki oraz cynamon. Całość gotuj, aż sok odparuje, a żurawina zgęstnieje. Dodaj wówczas otartą skórkę oraz fileciki z pomarańczy. Upieczone polędwiczki podawaj z sosem żurawinowym.

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