



Połędwiczki wieprzowe duszone z octem balsamicznym i miodem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- połędwiczki wieprzowe - 2 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- woda - 500 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- miód - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 50 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oprószyć Przyprawą do mięs Knorr, następnie pokroić pod dużym kątem na grube steki i oprószyć mąką.
2. Obsmażyć ze wszystkich stron w rozgrzanym garnku. Przełożyć na chwilę do innego naczynia. W tym samym garnku podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, dodać koncentrat pomidorowy, smażyć około 2 min., ciągle mieszając. Dodać ocet balsamiczny i miód. Całość gotuj, aż ocet zupełnie odparuje.
3. Dodać do garnka z powrotem mięso i wlej 500 ml wody – zagotuj. Następnie dodaj ziele angielskie, liście laurowe oraz Sos do pieczenia jasny Knorr, który podkreśli smak potrawy. Połędwiczki duś na wolnym ogniu około 20 minut. Gotowe danie podawaj np. z ziemniaczanym puree.

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