



przepisy.pl

Szpinak z polędwiczką wieprzową z malinowym dressingiem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- młode liście szpinaku - 500 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- ocet winny czerwony - 3 łyżki
- mrożone maliny - 50 gramów
- cebulki marynowane - 100 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- olej roślinny do smażenia - 3 łyżki
- kajzerka - 2 sztuki
- suszona żurawina - 50 gramów
- polędwiczka wieprzowa - 300 gramów
- ser kozi - 100 gramów
- cukier - 0.5 łyżek
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Rozmaryn Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulki przekrój na pół, bułkę pokrój w kosteczkę 1x1 cm, oczyść liście szpinaku, pokrusz kozi ser.
2. Mięso oczyść z błon, żyłek i wszelkich przerostów tłuszczu, oprósź obficie Przyprawą do wieprzowiny Knorr. Mięso obsmaż ze wszystkich stron na patelni, wstaw na 15 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika. Grzanki skrop delikatnie oliwą z oliwek i wstaw razem z mięsem do piekarnika na ok. 10 minut, aby się zarumieniły. Po tym czasie mięso odstaw do wystygnięcia, pokrój w cienkie plasterki, rozłóż na dużym półmisku.
3. Na patelnię po smażeniu mięsa dodaj cukier, delikatnie go skarmelizuj i podsmaż na nim cebulki.
4. W kielichu miksera umieść musztardę, czosnek, oliwę, ocet winny i maliny. Całość zmiksuj, dopraw do smaku Sosem sałatkowym Knorr.
5. Na rozłożonym mięsie ułóż liście szpinaku, posyp je ciepłą jeszcze cebulką, grzankami, suszoną żurawiną i kawałkami sera koziego. Całość dokładnie polej malinowym winegretem.

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