



przepisy.pl

Wieprzowa polędwiczka w orzechowym sosie



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 600 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- limonka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- kolendra - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki oczyść z błon, pokrój w 0,5 centymetrowe plastry – lekko rozbij młotkiem.
2. Marchewki obierz, przekrój po długości na pół, pokrój w półplastry.
3. Obraną cebulę pokrój w piórka. Natkę kolendry posiekaj.
4. Na patelni obsmaż z obu stron mięso, przełóż je na bok, obsmaż cebulę i marchewkę, dodaj mięso.
5. Całość zalej rozmieszonym w mleku kokosowym Fixem Knorr. Doprowadź do wrzenia, gotuj wszystko razem przez 3 minuty.
6. Gotowe danie dopraw sokiem z limonki i posiekaną kolendrą lub szczypiorkiem.

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