

ćw2

Rafał Pietrzak

Październik 2022

1 Składniki

1 kostka WINIARY Bulion cielęcy

500g Polędwiczki wieprzowe

2 Cebula

trochę Sól

trochę Pieprz

2 łyżek Śmietana 12

1 łyżeczka Mąka pszenna

2 Przygotowanie

1. Polędwiczki kroję na małe kawałki, solę, pieprzę, posypuję przyprawą do wieprzowiny.

5 min

2. Smażę kilka minut na mocnym ogniu. Gdy zrumienia się ładnie, podlewam wodą, dodaje kostkę i duszę do miękkości.

15 min

3. Na oddzielnej patelni smażę cebulę, podsmażoną dodaje do mięsa.

5 min

4. Gdy polędwiczki już są miękkie, dodaje 2 łyżki śmietany rozmieszane z łyżeczką mąki i przyrządzam sos.

4 min

5. Podaję z kaszą i kapustką zasmażaną.

1 min

3 Wartości odżywcze

Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym to zachwycająca propozycja dla wielbicieli potraw mięsnych. Zobacz, jak przygotować mięso z polędwicy wieprzowej, aby rozpływało się w ustach i zachowało przy tym swój zachwycający aromat. Dla podkreślenia smaku polędwiczek przyrządź je na bazie Bulionu cielęcego WINIARY. Od takiej gamy smaków zdecydowanie trudno się oderwać!

Polędwica wieprzowa to jedna z najpopularniejszych części mięsa wieprzowego. Nic w tym dziwnego! Jest pyszna i nie zawiera dużej ilości tłuszczu. Można przygotować i podawać ją na wiele sposobów. Sprawdź nasze przepisy! Przygotowanie polędwiczki wieprzowej w sosie jest naprawdę proste i zajmie tylko pół godziny! Jak zrobić polędwiczki wieprzowe w sosie własnym?