

Polędwiczka wieprzowa duszona z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika konsta

Sposób na smaczne danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwiczka - 500 g
- tłuszcz - 30 g
- cebula - 80 g
- jabłko - 1 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- majeranek -
- sól -

Przydatne akcesoria:

patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Polędwicę wieprzową opłukać, osączyć, oprószyć solą i mąką
- 2.** Obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron.
- 3.** Przełożyć do rondla, wlać tłuszcz ze smażenia. Obsypać majerankiem, wlać kilka łyżek wody, dusić pod przykryciem aż do miękkości.
- 4.** Jeśli sos wyparuje, uzupełnić go wodą. Pod koniec duszenia włożyć obraną i pokrojoną w krążki cebulę i obrane jabłka pozbawione gniazd. Jabłka pokroić na drobne cząstki. Dusić razem. Gdy mięso jest miękkie doprawić sos do smaku, przetrzeć przez sitko lub zmiksować. Oprószyć sos mąką i zagotować. Polędwicę wyjąć i pokroić w plastry.

Jak podawać?

Podawać z ziemniakami, buraczkami, lub kiszoną kapustą, kiszonym ogórkiem