

Polędwiczki w sosie koperkowym



Autor: **mimi619**
Przepisów: 17 Ocena: 225



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- polędwiczki wieprzowe, około 1 kg
- Koper suszony w proszku lub świeży, 3-4 łyżeczki
- majeranek, do smaku
- sól/pieprz
- ostra papryka w proszku, 0.5 łyżeczki
- masło, 0.5 kostki
- Bulionetka / kostka rosołowa, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki przyprawić pieprzem i koperkiem. Piec na maśle około 5-8 minut.
- 2 Masło wraz z polędwiczkami przelać do garnka, zalać 4-5 szklankami wody i przyprawić, dodając bulionetkę. Gotować około pół godziny. Zagęścić mąką. Podawać najlepiej z makaronem.

Twoje notatki do przepisu: