

# Polędwiczki w sosie rozmarynowo - porowym

Autor: **Futka**Przepisów: **993** Ocena: **27483**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 1/2 pora (biała część)
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- 1,5 łyżeczki czosnku staropolskiego
- 2 łyżki sosu sojowego
- pieprz czarny
- sól
- olej rzepakowy (do smażenia)
- + mąka (do zasmażki)

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę kroimy w plastry i każdy z nich bardzo delikatnie rozbijamy tłuczkiem do mięsa.

Polędwiczki podsmażamy z obu stron na oleju rzepakowym.



- 2 Usmażone polędwiczki przekładamy do garnka, zalewamy 1,5 szklanki wody, dodajemy czosnek staropolski i posiekany świeży rozmaryn. Całość zagotowujemy i dusimy około 20 minut.





- 3 Na pozostałym ze smażenia mięsa oleju, szklimy pokrojony w kostkę por, który następnie przekładamy do duszących się polędwiczek.



- 4 Na sam koniec do sosu dodajemy sos sojowy, zagęszczamy go zasmażką z mąki, zagotowujemy i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.



- 5 Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: