

Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **572** Ocena: **16066**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 polędwiczki wieprzowe (ok.500g)
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżka chrzanu tartego
- przyprawa do wieprzowiny
- majeranek
- czosnek
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz
- 1 łyżka masła
- ewentualnie - łyżeczka mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki myjemy i usuwamy ewentualny tłuszcz i błony. Przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny i dużą (jeśli ktoś lubi) ilością majeranku i ziół prowansalskich. Wkładamy do naczynia do zapiekania, kładziemy na nich plasterki masła i podlewamy odrobiną wody. Wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na 45 minut . W tym czasie polewamy je kilkakrotnie powstałym sosem - ewentualnie, gdy jest potrzeba - uzupełniamy wodę.



- 2 Zlewamy i cedzimy powstały tłuszcz do rondla. Dodajemy śmietanę i chrzan. Gotujemy kilka

minut. Jeśli sos jest za rzadki zaprawiamy łyżeczką mąki.

Półdewiczki kroimy w plasterki i polewamy sosem.



- 3 Podajemy według upodobań.
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: