



Połędwica wieprzowa w sosie żurawinowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Eleganckie danie, polecane w sytuacji, gdy pojawiają się niezapowiedziani goście. Danie szybkie w przygotowaniu, a jednocześnie pyszne.

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 220 stopni. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła.

Krok 2

Połędwicę przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, rozmarynem i majerankiem. Obsmażamy ją następnie na patelni, aż do zarumienienia. Patelnię wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 15 minut.

Krok 3

W tym czasie rozpuszczamy na drugiej patelni pozostałe 2 łyżki masła. Następnie dodajemy cebulę, którą smażyjemy do momentu, aż zmięknie. Na patelnię dodajemy bulion i żurawinę.

Krok 4

Przygotowaną polędwicę zdejmujemy z patelni, a pozostały z pieczenia sos dodajemy do sosu żurawinowego i gotujemy, aż całość lekko zgęstnieje. Mięso kroimy w plastry i podajemy z sosem żurawinowym. Dekorujemy pokrojoną w plastry cytryną i natką pietruszki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

1 duża polędwica wieprzowa

4 łyżki masła

1 drobno posiekana cebula

2 łyżki rozmarynu

1 szklanka naturalnego bulionu
warzywnego

1 szklanka żurawiny

1 łyżeczka majeranku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 cytryna

1 natka pietruszki