
Poledwica wieprzowa duszona z jablkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4167 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

600 g poledwicy wieprzowej,

1 łyżka maki,

1 łyżka oleju,

1 łyżka masła,

3 jabłka,

1 cebula,

majeranek, sol.

1. Mieso oplukac, osuszyc, oproszyc sola i maki. Rozgrzac w garnku tluszcz,

wlozyc mieso, obsmazyc je, posypac majerankiem, dolac wody, tak by zakryla

mieso, dusic pod przykryciem na malym ogniu ok. 1 godz, uzupelniajac wygotowywujaca sie wode.

2. Obrac cebule, pokroic w krazki. Obrac jablka, usunac gniazda nasienne, pokroic w drobna kostke. Pod koniec duszenia cebule i jablka wlozyc do garnka

i dusic razem z miesem.

3. Gdy mieso bedzie miekkie, wyjac, a sos przetrzec przez sito, oproszyc maki,

osolic, wymieszac, gotowac kilka minut.

4. Poledwice pokroic w plastry, ulozyc na polmisku, polac sosem. Podawac z kartoflami, buraczkami i kwaszonymi ogorkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)