

Polędwica wieprzowa duszona z jabłkami i cebulą

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne danie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwica wieprzowa - 70 dag
- czerwona cebula - 3 szt.
- jabłka - 2 szt.
- sól, pieprz, czerwona papryka, vegeta. -
- ząbki czosnku - 4 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso kroimy na średniej wielkości kawałki. Obsmażamy ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju, podlewamy wodą i dusimy. Już na początku duszenia dodajemy wszystkie przyprawy i czosnek przeciśnięty przez praskę. W czasie gdy mięso nabiera smaku i aromatu, należy przygotować jabłka i cebulę. Cebulę kroimy na półkółki, a jabłka na plastry. Wszystko dodajemy do mięsa i czekamy, aż zmięknie.

Jak podawać?

z gotowanymi ziemniakami

