Polędwiczka wieprzowa faszerowana daktylami duszona w porach

Ciekawe i aromatyczne połączenie, bo przecież porów nie jadamy często z daktylami. Jako dodatek świetnie sprawdza się brązowy ryż.

Czas na High: 2 h

Czas na Low: 4 h

Ilość porcji: 1-2

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 polędwiczka wieprzowa 350g
- 8 suszonych daktyli
- 2 łyżki sosu teryaki
- 1 łyżka sosu ostro-kwaśnego
- Sól, pieprz
- 1 por posiekany w paski
- Ew. łyżeczka curry
- ½ szklanki białego wina
- 150 g brązowego ryżu
- Szklanka bulionu
- Sól, pieprz

Wykonanie:

Polędwiczkę oczyść z błon. Z grubszej strony za pomocą palca zrób dziurę wzdłuż całego kawałka mięsa postaraj się nie przedziurawić. W tak powstałą kieszeń włóż daktyle zmieści się około połowy. Nie musisz wiązać, ani zabezpieczać wykałaczkami.
Zamarynuj mięso w połączeniu teryaki, sos ostro-kwaśny, sól i pieprz. Najlepiej aby poleżało ze 2 godziny w lodówce.
Na spód misy wolnowaru wyłóż pory oraz te daktyle które nie zmieściły się do polędwiczki. Dopraw solą i pieprzem i curry jeśli się zdecydujesz. Wymieszaj. Na pora połóż polędwiczkę i wlej wino. Ustaw grzanie na tryb high, czas 2 godziny. Po 30 minutach dodaj ryż oraz bulion.
Serwuj z posiekaną natką pietruszki lub kolendrą.