

Polędwiczka wieprzowa z sosem pietruszkowym

Ten przepis na Polędwiczkę Wieprzową Z Ziemniakami i Sosem Czosnkowo Pietruszkowym to prawdziwa uczta i bardzo łatwa do wykonania

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 8-10 małych ziemniaków
- 300 ml bulionu lub wody
-
- Do mięsa sól, pieprz, papryka, czosnek granulowany, oregano
- 2 łyżki oliwy z oliwek
-
- Do sosu 3 łyżki oliwy, 1/2 pęczka natki pietruszki, 2 ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki płatków ostrej papryki
-



Wykonanie:

- Ustaw multicooker Crockpot Express na funkcję „brown / saute” i podczas nagrzewania dopraw mięso
- Wlej 2 łyżki oliwy, smaż mięso przez 2-3 minuty, a następnie wyjmij
- Do naczynia włóż ruszt, zalej bulionem, następnie dodaj mięso i ziemniaki
- Zamknij, ustaw zawór pary na „zamknięty”, następnie ustaw funkcję Manual i czas na 18 minut
- Po 18 minutach zwolnij zawór i odczekaj 2-3 minuty
- Polędwiczkę podawaj na ciepło z ziemniakami, sosem przygotowanym z oliwy, rozgniecionym czosnkiem, solą i drobno posiekaną natką pietruszki