Polędwiczki w majeranku z jabłkami

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 300-400 g
- mąka - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku -
- masło klarowne lub olej do obsmażenia polędwiczki -
- jabłko kwaśne np. antonówka lub szara reneta - 1 szt.
- cebula szalotka - 1-2 szt.
- gorąca woda - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polędwiczkę oczyścić z błonek i pokroić na plastry o grubości 1,5-2 cm.

KROK 2: Polędwiczki delikatnie posolić, posypać pieprzem i obficie natrzeć majerankiem, a następnie oprószyć mąką.

KROK 3: Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć polędwiczkę. Przełożyć do garnka.
Na patelni obsmażyć pokrojoną szalotkę.

KROK 4: Do garnka z polędwiczką przełożyć cebulę, pokrojone w kostkę obrane jabłko i wlać gorącą wodę. Dusić do miękkości kilka minut.

KROK 5: Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać.

KROK 6: Lub zapakować do lunchboxa:)