

Polędwiczki wieprzowe w kokosowo - limonkowym sosie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18188**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 750 g polędwiczki wieprzowej
- limonka
- 200 g świeżego imbiru
- ząbek czosnku
- 1 łyżka oleju
- 250 ml mleka kokosowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka sosu rybnego
- natka pietruszki
- 1 łyżeczka czerwonego pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Limonkę wyszorowałem, startłem skórkę. Obrany imbir drobno startłem. Czosnek posiekałem. Wszystko wrzuciłem na rozgrzany olej. Smażyłem przez ok. 2 minuty na małym ogniu. Włożyłem polędwiczkę, obsmażyłem przez 5 minut na złoty kolor. Dolałem 3 łyżki letniej wody. Przykryłem, gotowałem na małym ogniu przez 20 minut, często przewracałem mięso. Wlałem mleko kokosowe z łyżeczką cukru, sos rybny, gotowałem jeszcze 10 minut na małym ogniu bez przykrycia. Skropiłem niewielką ilością soku z limonki. Po wyłożeniu na talerz pokrojonej polędwiczki polanej sosem, posypałem ją posiekana natką pietruszki (można kolendrą) oraz lekko rozgniecionymi nożem ziarnami czerwonego pieprzu.



Twoje notatki do przepisu: