

Bitki z żurawiną z połówniczki wieprzowej

Bitki z żurawiną z połówniczki wieprzowej – klasyka w nowej odsłonie

Soczyste bitki z połówniczki wieprzowej w towarzystwie słodko-kwaśnej żurawiny to prawdziwa uczta dla podniebienia. To danie, które zachwyca prostotą przygotowania i wyrazistym smakiem. Delikatne mięso, odpowiednio przyprawione aromatyczną przyprawą do mięs z rozmarynem Knorr, nabiera głębi smaku podczas duszenia z żurawiną i pomidorami.

Sekret udanych bitek tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa – grube plastry połówniczki, delikatnie rozbite i złożone na pół, zachowują soczystość nawet po obsmażeniu. [Sos](#) żurawinowy, który powstaje podczas duszenia, nadaje potrawie wyjątkowego charakteru, łącząc w sobie słodycz i kwaskowość owoców z aromatem cebuli i pomidorów.

Dla kogo?

[Bitki](#) z żurawiną to propozycja dla każdego miłośnika wieprzowiny poszukującego nowych smaków. Docenią je zarówno tradycjonałiści, jak i osoby lubiące kulinarne eksperymenty. To danie, które zadowoli nawet wybredne podniebienia.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, ale równie dobrze mogą uświetnić weekendowy posiłek w gronie rodziny. Bitki z żurawiną to także elegancka propozycja na świąteczny stół czy przyjęcie.

Czy wiesz, że?

Wieprzowina klasyfikowana jest w 5 różnych klasach (I, IIA, IIB, III i IV) w zależności od jakości, zawartości tłuszczu i koloru mięsa. Polędwiczka należy do najszlachetniejszych części wieprzowiny.

Dla urozmaicenia

Bitki z polędwiczki wieprzowej z żurawiną doskonale komponują się z kaszą gryczaną, która świetnie wchłania aromatyczny sos. Całość warto udekorować świeżą natką pietruszki, która nie tylko dodaje potrawie koloru, ale także wzbogaca jej smak.