

# Poławdwiczki duszone z cebulą i musztardą

## Poławdwiczki duszone z cebulą i musztardą – kulinarna poezja na talerzu

Kruche, soczyste mięso zatopione w aromatycznym, aksamitnym sosie to prawdziwa uczta dla podniebienia. Poławdwiczki wieprzowe duszone z cebulą i musztardą to danie, które zachwyca prostotą przygotowania i bogactwem smaku.

Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa – pokrojone pod dużym kątem na grube steki, oprószone **Przyprawą do mięs Knorr** i mąką, a następnie obsmażone ze wszystkich stron. Dodatek cebuli i czosnku nadaje głębi smakowej, a [Sos do pieczenia jasny Knorr](#) podkreśla charakter całego dania. Finałowy akcent w postaci musztardy dodaje wyrazistości i pikanterii.

### Dla kogo?

Poławdwiczki duszone z cebulą i musztardą to propozycja dla każdego miłośnika mięsnych dań. Delikatna struktura mięsa i wyrazisty sos sprawia, że nawet wybredni smakosze będą zachwyceni. To danie, które z pewnością przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom.

### Na jaką okazję?

To idealna propozycja na *rodzinny obiad weekendowy*, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego posiłku. Sprawdzi się również doskonale podczas domowego przyjęcia – tylko pamiętaj o przygotowaniu większej porcji, bo goście z

pewnością będą prosić o dokładkę!

## **Czy wiesz, że?**

Polędwica wieprzowa, w przeciwieństwie do innych części wieprzowiny, nie wymaga długiej obróbki cieplnej. Zbyt długie duszenie może spowodować wysuszenie mięsa. Dlatego w naszym przepisie wystarczy zaledwie 20 minut duszenia, by uzyskać idealną konsystencję.

## **Dla urozmaicenia**

Klasycznym dodatkiem do duszonych polędwiczek jest ziemniaczane purée, które doskonale komponuje się z aromatycznym sosem. Jeśli jednak szukasz alternatywy, wypróbuj podanie z ulubioną kaszą – gryczaną lub pęczakiem, które świetnie absorbują smak sosu.