

Polędwica z estragonem

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Pyszne danie gruzińskie

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwica - 600 g
- smalec lub masło - 1 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- listki estragonu - 1
- czosnek - 2
- papryka, sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

1. Polędwicę umyć, osuszyć, natrzeć czosnkiem, oprószyć papryką, skropić olejem. Wrzucić do rondla na roztopiony tłuszcz, obsmażyć, podlać gorącą wodą, przykryć i dusić do miękkości ok30 min. Pod koniec dodać drobno posiekany zielony estragon, miętę, pozostały czosnek roztarty z solą i pieprz. Chwilę poddusić.

Jak podawać?

na talerzach