

Niezwyczajne danie główne

Chcesz zaskoczyć bliskich oryginalnym daniem? Polecamy polędwiczkę wieprzową podaną z purée z selera i glazurowaną marchewką. Zaletą tego zestawu jest to, że wygląda oszałamiająco, a smakuje tak, jak wygląda.

Polędwiczkę wieprzową w aromatycznym sosie

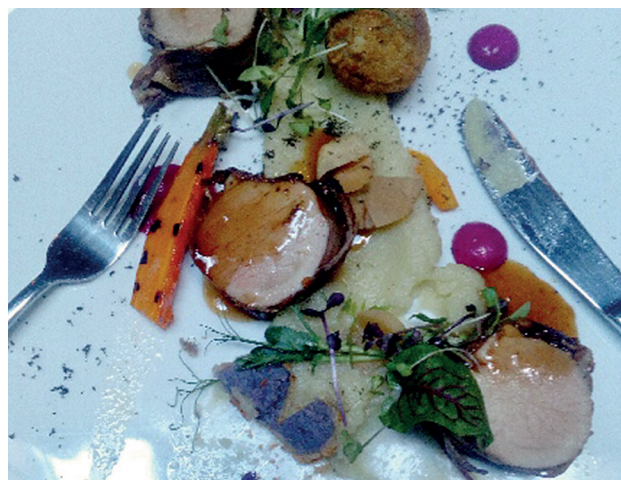
- **Składniki:** 2–3 polędwiczkę wieprzową, 2 łyżki sklarowanego masła, duża cebula szklanka bulionu warzywnego (może być z kostki), 2 dojrzałe pomidory, łyżka koncentratu pomidorowego, łyżka posiekanych listków świeżej bazylii
- **Marynata:** 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki sosu sojowego, 3 łyżki keczupu, łyżka ostrej musztardy, sól, pieprz, duża szczypta ziół prowansalskich, szczypta mielonej papryki

- W szklanym naczyniu mieszamy wszystkie składniki marynaty, wkładamy umyte i osączone w ręczniku papierowym polędwiczkę (w całości), przykrywamy i odstawiamy na godzinę, od czasu do czasu mięso obracamy. Pomidory parzymy, usuwamy skórkę, kroimy w kostkę. Cebulę obieramy, drobno siekamy.
- Na głębokiej patelni rozgrzewamy masło, przekładamy osączone z marynaty polędwiczkę (marynaty nie wylewamy – ważne!). Mięso obsmażamy ze wszystkich stron, dodajemy posiekaną cebulę. Gdy cebulka się zeszkli dodajemy część bulionu i dusimy pod przykryciem przez 30 minut, obracając i podlewając od czasu do czasu pozostałym bulionem. Miękkie mięso przekładamy do żaroodpornego naczynia z przykryciem i wstawiamy na chwilę do nagrzanego piekarnika.
- Na tę samą patelnię wlewamy marynatę i mocno podgrzewamy, aby częściowo odparował płyn. Dodajemy pokrojone pomidory, przecier pomidorowy, gotujemy jeszcze kilka minut, aby powstał gęsty, aromatyczny sos, gdy trzeba, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na koniec wrzucamy posiekaną bazylię.

Mięso kroimy w zgrabne plastry, układamy na porcji purée selerowego, polewamy delikatnie sosem, układamy glazurowaną marchewką. Potrawę możemy udekorować listkami botwinki, pomidorkami koktajlowymi, gałkami ziół.

Purée z selera korzeniowego

- **Składniki:** dorodny seler, średniej wielkości ziemniak, łyżka soku z cytryny, szklanka mleka, szklanka wody, łyżka masła, sól, świeżo mielony biały pieprz, szczypta gałki muszkatołowej, 1/4 szklanki gęstej śmietany



- Selerę oraz ziemniaka obieramy, skrapiamy sokiem cytryny, kroimy na kawałki i gotujemy do miękkości w mleku wymieszanym z wodą.
- Płyn odcedzamy, warzywa miksujemy z masłem, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dodajemy śmietanę i jeszcze przez chwilę miksujemy.

Purée w tym wypadku będzie świetnym tłem dla mięsa oraz wybornym, choć dość intensywnym dodatkiem smakowym.

Marchewka glazurowana

- **Składniki:** 50 dag małych marchewek (do 10 cm długości), 5 dag masła, 5 dag cukru, sok wyciśnięty z dużej pomarańczy, sól
- Marchewki myjemy, ścierając skórkę ostrą ściereczką, obcinamy zielone końcówki, wrzucamy do gorącej wody z dodatkiem szczypty soli i łyżeczki masła, gotujemy przez 8–10 minut.
- W rondlu z grubym dnem roztopiamy masło, wkładamy podgotowane marchewki, posypujemy cukrem, zalewamy sokiem z pomarańczy, przykrywamy i dusimy na średnim ogniu przez około 10 minut, często potrząsając naczyniem. Pod koniec zdejmujemy pokrywkę, aby płyn całkowicie odparował – marchewka powinna pokryć się apetyczną, błyszczącą glazurą.

Takie marchewki podajemy jako dodatek do pieczeni.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu