

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe po cygańsku

SKŁADNIKI:

polędwiczki wieprzowe; 350 g
jagermeister; 200 ml
kurki; 250 g
mleko kokosowe; 200 ml
olej kokosowy; 50 g
mąka; 20 g
sól
pieprz
mix sałat

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: mieszadło uniwersalne

1

Polędwiczkę pokrój w medaliony, oprósz solą, obtocz w mące.

2

Rozgrzej misę robota do temp 160°C, rozpuść olej kokosowy, usmaż na nim polędwiczki używając mieszadła uniwersalnego ustawionego na prędkość minimalną, smaź przez 3 minuty.

3

Dodaj oczyszczone kurki, jagermeistera, mleko kokosowe i duś 10 minut w temp 120°C, dopraw i podawaj na sałatach

