

DUSZONE POLĘDWICZKI

SKŁADNIKI:

300 g polędwiczki z królika
100 ml bulionu
2 łyżki masła
2 młode cebulki
odrobina śmietany 30%
2 pomarańcze

PRZYGOTOWANIE: Mięso umyj. Cebulki obierz ze skórki, drobno pokrój. Obsmaż polędwiczki na maśle z dodatkiem cebulek, podlej bulionem. Duś pod przykryciem około 15 minut. Następnie mięso wyjmij. Do sosu dodaj śmietanę i pokrojone pomarańcze, podduś 5–8 minut. Polędwiczki pokrój w plasterki, ułóż na talerzu, polej sosem.



<https://mamotoja.pl/dania-na-wielkanoc-przepisy-na-swiateczne-dania-dla-dzieci,wielkanoc-galeria,2908,r3p5.html>