



Polędwica wieprzowa, chutney owocowy, purée, zielony groszek

Steps: 10

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

2 sztuki	Polędwica wieprzowa	1 ząbek	Czosnek
2 gałązki	Tymianek świeży	1/2 łyżeczki	Młotkowany pieprz
4 łyżki	Olej	po 1/4 sztuki	Papryka 3 kolory
1 mała sztuka	Szalotka	1/6 sztuki	Bakłażan
1/4 małej sztuki	Ostra papryczka	1/4 szklanki	Pulpa z mango
4 łyżki	Ocet biały	4 łyżki	Cukier biały
4 duże sztuki	Ziemniaki	3 łyżki	Masło
1/4 szklanki	Śmietanka	2/3 szklanki	Zielony groszek
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę wieprzową oczyść i zamarynuj w czosnku, oleju, świeżym tymianku, młotkowanym pieprzu, soli i odrobinie cukru. Pozostaw na około 3 godziny, aby mięso się zamarynowało.
2. Następnie mięso obsmaż z każdej strony i wstaw do nagrzanego do 175°C piekarnika na 15-20 minut.
3. Paprykę, cukinię, bakłażan, szalotkę, czosnek, ostrą papryczkę oczyść i pokrój w kostkę. Wszystkie składniki zesmaż na oleju.
4. Następnie całość połącz z octem balsamicznym białym, cukrem oraz pulpą z mango.
5. Gotuj na wolnym ogniu, aż warzywa zmiękną. Pod koniec gotowania dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Zielony groszek gotuj w małej ilości osolonej wody do uzyskania miękkości.
7. Odlej wodę i przetrzyj przez drobne sito.
8. Ugotuj ziemniaki i przetrzyj je przez praszkę.
9. Połącz purée z groszku z purée z ziemniaków i całość podgrzej na maśle z dodatkiem śmietanki. Pod koniec gotowania dopraw do smaku solą.
10. Na talerz nałóż porcję purée z zielonego groszku, chutney owocowy, a całość wykończ porcją upieczonej polędwiczki wieprzowej.