



SALATKA ZIEMNIACZANA Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ

SKŁADNIKI:

polędwica wieprzowa Sokółów
2 jabłka
oliwa
zgrillowane ziemniaki
cebula
kiszzone ogórki
koperek

MARYNATA:

2 łyżki musztardy
1 łyżka papryki słodkiej
2 łyżki oregano
1 łyżka soli
1 łyżka pieprzu
1 łyżka oliwy

DRESSING:

100 ml octu jabłkowego
50 ml wody z ogórków kiszonych
sól i pieprz
200 ml oliwy

SOS DO JABŁEK:

100 ml keczupu
100 ml majonezu
20 ml wody z ogórków
1 łyżka chrzanu
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać składniki marynaty. Polędwiczkę wyczyścić i pokryć przygotowaną mieszanką. Ułożyć na grillu razem z 2 jabłkami posmarowanymi oliwą. Piec w temperaturze pośredniej ok. 160 stopni. Dla nadania mięsu wilgotności postawić na ruszcie także tackę z wodą. Unikać otwierania pokrywy grilla aż do momentu upieczenia mięsa.
2. W tym czasie posiekać cebulę, koperek, kiszzone ogórki oraz ziemniaki na sałatkę.
3. Wymieszać wszystkie składniki dressingu, wlać do sałatki i wymieszać, by smaki mogły się przegryźć.
4. Przygotować sos do jabłek, połączyć keczup z majonezem, dodać wodę z ogórków i chrzan, doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Zdjąć polędwiczkę i jabłka z grilla. Pokroić mięso i ułożyć razem z dodatkiem. Podać danie sosem do jabłek. Podawać z sałatką ziemniaczaną.

PORADA:

Jeżeli chcesz na grillu zabłysnąć przed mężczyznami – przygotuj perfekcyjne mięso, a jak chcesz zachwycić kobiety – koniecznie przyłóż się do warzyw i sałatek. Będą wspominać Twoje dania latami. Pyszna sałatka z perfekcyjnie przygotowanym mięsem to coś, co zrobi z Ciebie legendę grillowania w towarzystwie.