

# Polędwiczki herbaciane z gruszką

## SKŁADNIKI:

- polędwiczka wieprzowa - 1 wystarczy na 2 porcje
- 2 torebki herbaty - użyłam ekspresowej, białej figowo - gruszkowej
- 2 łyżeczki sosu sojowego jasnego
- 4 łyżeczki oleju z pestek winogron
- do smaku: grubo mielona suszona chili
- 1 mała łyżeczka masła
- napar z dwóch torebek herbaty - użyłam ekspresowej, białej figowo - gruszkowej (zaparzone w 100 ml wody)
- 1 duża twarda gruszka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki syropu/konfitury figowej
- 2 garść świeżych listków szpinaku
- 2 figi z konfitury
- 2 łyżeczki posiekanej czerwonej cebuli

**PRZYGOTOWANIE:** polędwiczkę oczyściłam z błonek i pokroiłam na lekko ukośne plastry grubości ok. 1,5 cm, leciutko rozbiłam dłonią. W miseczce zmieszałam herbatę wysypaną z torebek, sos sojowy, olej i jakieś 4 szczypty grubo mielonej chili - do mieszanki włożyłam plastry mięsa, obtoczyłam dokładnie i odstawiłam do lodówki na godzinę (a przynajmniej na pół). Gruszkę obrałam, usunęłam gniazdo nasienne a miąższ pokroiłam w drobną kostkę - od razu skropiłam sokiem z cytryny żeby nie ściemniała. Dodałam drobno posiekaną natkę pietruszki i dosłodziłam do smaku konfiturą figową - to właściwie syrop figowy, w którym leżą całe figi - przetwór rodem z Gruzji. Odstawiłam na trochę a następnie lekko odcedziłam - z większości owocu przygotowałam 2 porcje na talerzach. Szpinak opłukałam i osuszyłam, figi pokroiłam na małe kawałki. Rozłożyłam liście obok sałatki z gruszek, posypałam figami i posiekaną drobno cebulą, która nada nieco ostrości łącznie słodycz owoców. Mocno nagrzałam patelnię grillową. Ułożyłam na niej mięso i smażyłam dosłownie po minucie z każdej strony - polędwiczka jest delikatna i nie potrzeba jej więcej. Zrumienione mięso przelożyłam na talerz i przykryłam folią aluminiową. Na patelnię wlałam zaparzoną wcześniej herbatę i to co zostało z sałatki gruszkowej - gotowałam na silnym ogniu żeby zredukować - sos musi być dość gęsty, odrobinę poprawiłam go jeszcze chili i syropem figowym. Gdy miał według mnie odpowiednią gęstość zlałam go do kubka przecierając przez sitko i wmieszałam odrobinę masła - dzięki temu nabrał aksamitnej konsystencji. Polędwiczki wyłożyłam na talerze, polałam sosem i gotowe.



