

Flambrowane polędwiczki w sosie pomidorowym



Autor: **maciejka**
Przepisów: 77 Ocena: 2163

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- polędwica wieprzowa, 0,5 kg
- cebula, 3 szt.
- czosnek, 2 ząbki
- śliwki suszone, 12 sztuk
- Spirytus, 3 łyżki
- pomidory pellati, 1 puszka
- szczypiorek lub dymka, 0,5 pęczka
- majeranek, 1 łyżka
- bulion warzywny, 0, 5 szklanki
- sól, pieprz, czerwona papryka, cukier, do smaku
- oliwa, 8 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki namoczyć w spirytusie. Mięso obrać z ew. błon, tłuszczu, pokroić w poprzek na ok. centymetrowej grubości kotleciki. Ułożyć w miseczce, polać 2 łyżkami oliwy, oprószyć solą, pieprzem, papryką i majerankiem - wymieszać i odstawić w chłodne miejsce. W tym samym czasie podsmażyć na 2 łyżkach oliwy pokrojoną w kostkę 1 cebulę i zmiądzony ząbek czosnku. Wlać puszkę pokrojonych w drobniutką kostkę pomidorów pellati i chwilę zasmażać. Wlać bulion - zagotować, zredukować nadmiar płynów, Dodać sól, cukier i pieprz do smaku (raczej pikantne), wsypać szczypiorek. Na patelnię wlać resztę oliwy, na zimną wrzucić pokrojone w talarki cebule i zmiądzony ząbek czosnku - podsmażyć. Cebulę i czosnek odsunąć na boki patelni - usmażyć na złoto kawałki polędwicy, dodać śliwki razem ze spirytusem - podpalić (uwaga - to nie jest przepis na opalenie brwi, grzywek itp.). Po czynności flambrowania podmażyć mięso mieszając je razem z cebulą i śliwkami. Dodać przygotowany wcześniej sos i dusić pod przykryciem ok. 5 - 8 min. Podawać natychmiast po przygotowaniu z makaronem lub pszennymi kluskami.

Twoje notatki do przepisu: