

Medaliony z piure ziemniaczanym

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18990**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- ok. 60 dag polędwiczek wieprzowych (2 sztuki)
- 2 łyżki oleju
- 1 por
- 15 dag + 2 łyżki masła
- 250 ml mleka
- 5 dag (1 mała kajzerka) czerstwej bułki
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obierz, opłucz, pokrój na kawałki. Włóż je do garnka. Zalej lekko posoloną wodą i gotuj ok. 20 minut. W tym czasie polędwiczki oczyść, opłucz, pokrój na 8 plasterków. Każdy kawałek polędwicy lekko rozgnieć dłonią, formując owalny kotlet. Mięso posyp solą.
- 2 Na patelni rozgrzej olej. Włóż medaliony. Smaż je po 5 minut z każdej strony. Por oczyść, drobno pokrój. Medaliony pod koniec smażenia lekko oprósz pieprzem. Zdejmij mięso z patelni, trzymaj w ciepłe, by nie wystygło.
- 3 Na tłuszczu ze smażenia mięsa podsmaż kawałeczki pora. 15 dag masła rozgrzej. Bułeczkę pokrusz, zrumień na maśle. Ziemniaki odcedź, utrzyj z 2 łyżkami masła i mlekiem. Piure przypraw do smaku solą, pieprzem oraz gałką. Medaliony ułóż na talerzach. Obok połóż piure ziemniaczane. Posyp je kawałeczkami pora i zrumienioną bułeczką.
- 4 ok. 40 minut. 1 porcja 870 kcal.
- 5 Sos miodowy: Pokrój na kawałeczki 3 dag masła, włóż je do zamrażalnika. W garnku zagotuj 100 ml wody z 125 ml jasnego sosu sojowego i 2 łyżkami miodu gryczanego (ew. melasy). Dodaj 2 łyżki ostrej musztardy (np. sarepskiej, tatarskiej, rosyjskiej). Zmniejsz płomień i kawałeczek po kawałeczku dołóż schłodzone masło. Cały czas mieszaj, aż sos się zagotuje. Polej nim gotowe medaliony.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: