

Polędwiczki w kolorowym pieprzu

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2580**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa ok pół kilo, ok 20 całych ziaren kolorowego pieprzu
- śmietanka kulinarna typu delma, kilka gałązek pietruszki
- pół cebuli, sól
- masło, ok pół szklanki białego wina

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki podzielić na plastry, rozplaszczyc ręką. Ziarenka pieprzy lekko rozbic tłuczkiem. Polędwiczki posolic i lekko natrzec pieprzem. Podsmażyć na maśle z obu stron. Pieprz troszke "uprażyc" na suchej patelni, dodac cebule drobno pokrojona, podsmażyć na pozostałym maśle i zalac winem. Gdy wino lekko odparuje dodac ok pół szklanki szmietanki i wymieszac. Do sosu dodac polędwiczki i dusic razem ok 10 min, na koniec dodac drobno posiekana pietruszke. W razie potrzeby -gdyby sos był za gesty proponuje podlac winem lub woda
- 2 Najlepiej podawac z ziemniaczkami podsmażonymi w plasterki. Ja dodatkowo ziemniaczki posypuje " Ziołami Małogorzaty"

Twoje notatki do przepisu: