

Polędwiczki w sosie grzybowym



Autor: **Futka**
Przepisów: **994** Ocena: **27542**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- polędwica wieprzowa
- garść suszonych grzybów
- 1 cebula biała
- 1 szklanka bulionu
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka tymianku
- szczypta mielonego kminku
- szczypta granulowanego czosnku
- świeżo mielony pieprz
- sól do smaku
- 2 łyżeczki mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy wodą i odstawiamy do namaczania (najlepiej na noc). Na drugi dzień gotujemy je w lekko osolonej wodzie, odcedzamy i kroimy na mniejsze kawałki. Wodę z gotowania pozostawiamy.
- 2 Oczyszczoną polędwicę kroimy w pasy, rozbijamy je delikatnie dłonią i smażymy z obu stron do lekkiego zarumienienia. Na oleju pozostałym ze smażenia mięsa, rumienimy pokrojoną w kostkę cebulkę.
- 3 Podsmażone polędwiczki przekładamy do garnka i zalewamy je 1 szklanką gorącego bulionu oraz szklanką wody z gotowania grzybów, dodajemy przyrumienioną cebulkę, tymianek, kminek, czosnek granulowany oraz pokrojone grzybki i dusimy do miękkości (około 20 - 25 minut).
- 4 Śmietanę mieszamy z mąką pszenną oraz ziemniaczaną, hartujemy gorącym bulionem i dodajemy do gotujących się polędwiczek. Całość ponownie zagotowujemy, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem oraz solą i gotowe! :)
- 5 Jako dodatek polecam kaszę jaglaną i buraczki :D

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: