

Polędwiczki w sosie leśnym



Autor: **Kaatarinaa**

Przepisów: **24** Ocena: **261**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Polędwiczka wieprzowa, 1 szt
- suszone prawdziwki, 2 garści
- suszone śliwki, 8 szt
- cebula mała, 1 szt
- masło, 2 łyżki
- śmietana 30% słodka, 100g
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę kroimy na medaliony i delikatnie rozbijamy ręką. Oprószamy pieprzem i odstawiamy. Wcześniej namoczone grzyby gotujemy do miękkości, a następnie kroimy w paseczki i z cebulą podsmażamy na maśle.
- 2 Suszone śliwki szatkujemy w blenderze na jednolitą masę. Na rozgrzanej patelni z masłem obsmażamy polędwiczki z suszoną śliwką, po każdej ze stron ok 2 min. Dodajemy wcześniej podsmażone prawdziwki. Całość zalewamy śmietaną i solimy. Dusimy chwilę, aż smaki się połączą. Podajemy z kluskami śląskimi lub pieczonymi ziemniakami. Polecam,

Twoje notatki do przepisu: