

Polędwiczki w sosie z suszonych grzybów



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11561**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300g polędwiczek wieprzowych
- 1 cebula
- 150 ml białego, wytrawnego wina
- 20g suszonych grzybów
- 100 ml śmietany 12%
- sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, czosnek granulowany
- natka pietruszki
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy wrzątkiem, zostawiamy je na 2-3h, najlepiej na całą noc (nie wylewamy wody - użyjemy jej do sosu).
- 2 Cebulę i grzyby drobno siekamy. Polędwiczki kroimy w plastry. Posypujemy je solą i przyprawami, podsmażamy na rozgrzanym oleju z dwóch stron, dodajemy cebulę, grzyby, smażyjemy jeszcze chwilę.
- 3 Wlewamy wino, wodę z moczenia grzybów, dusimy do odparowania płynów. Do polędwiczek dodajemy śmietanę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Posypujemy natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: