

Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17963**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 polędwiczki wieprzowe (ok. 600 g)
- 1 łyżka mąki
- 3 łyżki sklarowanego masła
- 1 cebula
- sól
- pieprz
- śmietana wiejska kwaśna
- lubczyk
- natka pietruszki
- ząbek czosnku
- 250 g świeżych kurek

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki umyłem, usunąłem błony i tłuszcz. Mięso natarłem solą i pieprzem, oprószyłem mąką. Na patelni rozgrzałem połowę masła i na dość dużym ogniu obsmażyłem ze wszystkich stron polędwiczki, tak aby się lekko zrumieniły. Owinąłem folią aluminiową, aby zmiękły. W rondlu rozpuściłem resztę masła, zeszkliłem na nim drobno posiekaną cebulę, dodałem kurki.

Kurki: po przebraniu, starannie je oczyściłem, umyłem, większe pokroiłem na połówki lub ćwiartki.

Po dodaniu kurek, dusiłem na dość dużym ogniu około 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Pod koniec smażenia poprawiłem do smaku solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i świeżo pokrojonym lubczykiem i natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: