

Polędwiczki w sosie - sprawdzony przepis na pyszne lato!

Składniki (na 2 porcje):

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła + 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 mała polędwiczka wieprzowa (ok. 300-400 g)
- 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1 łyżka listków tymianku
- 2 średnie borowiki
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka kuleczek zielonego pieprzu
- 4 łyżki brandy lub whisky
- 2/3 szklanki gorącej wody
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/4 szklanki śmietanki kremówki 30%

Przygotowanie: Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę i zeszklić na patelni na maśle z oliwą, w międzyczasie dodać starty lub przeciśnięty przez praskę czosnek.

Polędwiczkę oczyścić z błonki, następnie pokroić na ok. 1 cm plastry. Doprawić je solą, pieprzem, mieloną papryką, włożyć na patelnię i obsmażyć na złoty kolor z dwóch stron. W międzyczasie dodać listki tymianku.

Zrobić miejsce na patelni i włożyć oplotkane i pokrojone borowiki, smażyć przez około 3 minuty od czasu do czasu mieszając, w międzyczasie dodać musztardę i zielony pieprz.

Wymieszać z polędwiczkami i smażyć razem przez około 1-2 minuty. Wlać brandy i odparować (lub ostrożnie podpalić). Następnie wlać gorącą wodę z sosem sojowym i gotować na większym ogniu przez około 2 minuty aż ilość płynu się zredukuje. W czasie gotowania raz przewrócić polędwiczki.

Na koniec dodać śmietankę i zagotować. Gdy sos będzie gęsty odstawić patelnię z ognia i posypać danie zmielonym czarnym pieprzem.

Maria Fijak – KGW Bystra