

# Medaliony wieprzowe z borowikami na białym winie

Autor: **mimiwiki**Przepisów: **573** Ocena: **16980**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500 g polędwiczki wieprzowej
- 1 łyżka mąki (u mnie razowa)
- 1 biała cebula
- 300 g borowików (u mnie mrożone)
- 100 ml białego wina wytrawnego
- 100 ml śmietany 18 %
- 2 ząbki czosnku
- 1-2 łyżki posiekanego koperku
- Sól
- świeżo mielony pieprz
- 2 łyżki masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę ( w temperaturze pokojowej) kroimy na 2,5 cm plastry, które obtaczamy w mące. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę masła i smażymy mięso na złoto z obu stron. Przekładamy do garnka - najlepiej o grubym dnie. Na patelni rozpuszczamy resztę masła.

Szklimy cebulę, aż będzie miękka, dodajemy pokrojone grzyby i smażymy razem kilka minut. Przekładamy wszystko do garnka i zalewamy winem. Odparowujemy wino przez 1-2 minuty na średnim ogniu. Dodajemy śmietanę, przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy razem 10 minut na wolnym ogniu często, ale delikatnie mieszając. Pod sam koniec dodajemy posiekany koperek. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: