

Polędwica w sosie borowikowym



Autor: **Steve**

Przepisów: **520** Ocena: **5630**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa 500 g
- rozmaryn suszony 1 łyżeczka
- oliwa orzechowa 1 łyżeczka
- pieprz kolorowy ziarnisty do smaku
- rozmaryn świeży 1-2 gałązki
- Sos borowikowy :
- cebula 1 szt
- masło 1 łyżka
- borowiki świeże 300 g
- śmietana 30 % 2/3 szklanki
- zioła prowansalskie do smaku
- vegeta do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć, natrzeć oliwą i przyprawami. Następnie ułożyć gałązkę świeżego rozmarynu, zawinąć w folię aluminiową i na 2-3 godz. schować do lodówki. Po tym czasie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w temp.ok. 200 stopni przez 30-35 min.



- 2 Na maśle zeszklić cebulkę pokrojona w kostkę. Następnie dodać umyte i pokrojone borowiki. Usmażyć z dodatkiem przypraw. Na koniec wlać śmietankę, wymieszać.



- 3 Gotowa polędwice pokroić w plastry, połączyć gotowym sosem. Podawać np. z frytkami i surówką z marchewki.
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: