

# Polędwiczki w sosie serowo - cebulowym



Autor: **Futka**

Przepisów: **981** Ocena: **26827**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Kulinarnie Inspiracje Futki

Futka | Smaker

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa
- 3 cebule
- 60 g sera Cheddar
- 2 łyżki amarantusa ekspandowanego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka słonego sosu sojowego
- olej rzepakowy (do smażenia)
- PRZYPRAWY:
- listek laurowy
- świeży rozmaryn
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- świeżo zmielony pieprz
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę dzielimy na plastry, każdy z nich rozbijamy delikatnie dłonią i podsmażamy z obu stron na oleju rzepakowym. Usmażone polędwiczki zalewamy około 1 litrem zimnej wody, dodajemy listek laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego oraz 1 łyżeczkę posiekanego rozmarynu i zagotowujemy.



Kulinarnie Inspiracje Futki

- 2 Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy ją na oleju pozostałym ze smażenia mięsa na złoty kolor.



- 3 Podsmażoną cebulkę przekładamy do gotujących się polędwiczek i dusimy całość do momentu, aż mięso będzie odpowiednio miękkie (około 40 minut).



- 4 Po tym czasie odkładamy polędwiczki na talerzyk, a do pozostałego sosu dodajemy starty ser Cheddar, sos sojowy, amarantus ekspandowany, łyżeczkę mąki ziemniaczanej i miksujemy całość na jednolitą i gładką masę. Powstały sos doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem i ponownie zagotowujemy. Do sosu serowo - cebulowego wkładamy polędwiczki i dusimy całość jeszcze przez około 1,5 minuty. Gotowe polędwiczki podajemy z ulubionymi dodatkami - ryżem, kaszą lub ziemniaczkami oraz ze świeżą surówką.

Życzę smacznego! :)





Twoje notatki do przepisu:

