

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **947** Ocena: **17766**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała szalotka
- 1 łyżka masła klarowanego + 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 mała polędwiczka wieprzowa (ok. 300-400 g)
- 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 200 g borowików (mrożonych)
- 1 łyżeczka musztardy imbirowej
- 1 łyżka kuleczek zielonego pieprzu
- 4 łyżki whisky
- 2/3 szklanki gorącej wody
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/4 szklanki śmietanki kremówki 30%
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrałem, pokroiłem w kostkę i zeszkliłem na patelni na maśle z oliwą, w międzyczasie dodałem przeciśnięty przez praskę czosnek i posiekaną szalotkę. Polędwiczkę oczyściłem z błonki, następnie pokroiłem na ok. 1 cm, plastry. Doprawiłem je solą, pieprzem, mieloną papryką, włożyłem na patelnię i obsmażyłem na złoty kolor z dwóch stron. W międzyczasie dodałem tymianek. Zrobiłem miejsce na patelni i włożyłem opłukane i pokrojone borowiki, smażyłem przez około 3 minuty od czasu do czasu mieszając, w międzyczasie dodałem musztardę i zielony pieprz. Wymieszałem z polędwiczkami i smażyłem razem przez około 2 minuty. Wlałem whiskey i odparowałem. Następnie wlałem gorącą wodę z sosem sojowym i gotowałem na większym ogniu przez około 2 minuty, aż ilość płynu się zredukowała. W czasie gotowania raz przewróciłem polędwiczki. Na koniec wlałem śmietanę.



Twoje notatki do przepisu:

