

# Polędwiczki wieprzowe w winie ze szparagami

Autor: **kszczepa**Przepisów: **47** Ocena: **330**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Polędwiczka wieprzowa
- Szparagi zielone 1 pęczek
- Cebula
- Czosnek 2-3 ząbki
- Wino białe 1 szklanka
- Sól, pieprz, tymianek, bazylia
- Olej
- śmietana 30 % 100ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę myjemy, osuszamy i kroimy na plastry i każdy plaster lekko rozplaszczamy dłonią.

Cebulę obieramy, kroimy w półplasterki, czosnek obieramy i każdy ząbek kroimy w cieniutkie plasterki lub jak lubicie :)

Szparagi myjemy, suszymy, odłamujemy końcówki i obieramy jeśli są to grubsze szparagi, kroimy.

- 2 Rozgrzewamy olej na patelni, podsmażamy każdy kawałek polędwiczki - smażymy krótko max 1-2 min z każdej strony i zdejmujemy z patelni.

Na patelnię, na której smażyliśmy polędwiczki, wlewamy wino, zagotowujemy, wrzucamy pokrojoną cebulkę i czosnek, dorzucamy gałązki tymianku, bazylię, pieprz i sól.

Chwilę razem gotujemy aż zmięknie cebulka, dorzucamy szparagi i dusimy około 3-5 min. Wlewamy śmietankę i po zagotowaniu wkładamy wcześniej podsmażoną polędwiczkę.

Dusimy max 1-2 min i podajemy.

Wybornie smakuje z ryżem :)

- 3 Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: