
Poledwica wieprzowa na grzance

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3305 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

500 g poledwicy wieprzowej,

100 g słoniny,

1 łyżka maki,

4 szalotki,

4 pieczarki,

120 ml czerwonego wina,

250 ml bulionu,

100 g masła,

4 grzanki,

tluszcz do smazenia,

sol, pieprz.

1. Słonine pokroic w paski. Poledwice oplukac, usunac nadmiar tluszczu, pokroic w poprzek wlokien na 4 filety, pobic lekko tluczkiem. Ostrem nozem w kazdym filecie zrobic naciecie w polowie grubosci i w powstała :kieszen: wlozyc paski słoniny.

2. Filety posolic, oproszyc maki i na rozgrzanym tluszczu obsmazyc z obu stron na rumiano.

3. Pieczarki oczyszcic, odciac trzony, zdjac skore, oplukac, pokroic. Oczyszcic szalotki, obrac, drobno pokroic. Pieczarki i szalotki wlozyc do garnka, udusic na 1 łyżce masła, wlac bulion, dodac wino i wlozyc filety. Dusic pod przykryciem na malym ogniu 30-35 min. Pod koniec duszenia oproszyc filety maki.

4. Okragle grzanki usmazyc na masle, ulozyc na polmisku. Na kazda grzanke polozyc filet poledwicy i polac sosem.

5. Grzanki mozna oblozyc podsmazonymi na masle, wycietymi z kartofli kulkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)