

---

# Poledwica wieprzowa na grzance

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3375 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,

tłuszcz do smażenia,

sol, pieprz.

1. Słoninę pokroić w paski. Poledwice opłukać, usunąć nadmiar tłuszczu, pokroić w poprzek włókien na 4 filety, pobić lekko tłuzkiem. Ostрым nożem w każdym filecie zrobić nacięcie w połowie grubości i w powstałą kieszeń włożyć paski słoniny.

2. Filety posolic, oproszyć makią i na rozgrzanym tłuszczu obsmażyć z obu stron na rumiano.

3. Pieczarki oczyścić, odciąć trzonki, zdjąć skórkę, opłukać, pokroić. Oczyścić szalotki, obrać, drobno pokroić. Pieczarki i szalotki włożyć do garnka, udusić na 1 łyżce masła, wlać bulion, dodać wino i włożyć filety. Dusić pod przykryciem na małym ogniu 30-35 min. Pod koniec duszenia oproszyć filety makią.

4. Okragłe grzanki usmażyć na masle, ułożyć na polmisku. Na każdą grzankę położyć filet poledwicy i polać sosem.

5. Grzanki można obłożyć podsmażonymi na masle, wycietymi z kartofli kulkami.

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

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