
Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym aromatyzowanym ser

Dodano: 2005-11-05 14:27:27

Język: Polski

Odwiedzono: 3837 razy.

300 g polędwicy wieprzowej
ser rouquefort do smaku
150ml śmietany 18% słodkiej
śliwowica
śliwki
czosnek
sól
pieprz
oliwa z oliwek
przyprawy

Na rozgrzaną oliwę kładziemy 3-4 ząbki czosnku. Po wysmażeniu zdejmujemy je z patelni, żeby oliwa miała aromat.

Na oliwę kładziemy ponacinaną w poprzek polędwiczkę i obsmażamy ok. 10 minut.

Następnie podlewamy ją śliwowicą i śliwkami (moczonymi wcześniej w śliwowicy), aż zacznie parować, a na patelni pojawi się płomień.

Dalej dusimy to w sosie, po 7-10 minutach zalewamy śmietaną i podsypujemy serem rouquefort aż zgęstnieje.

Do smaku doprawiamy pieprzem, solą i innymi przyprawami. Można dodać np. zioła prowansalskie.

Polędwiczkę podajemy z zapiekanymi ziemniakami i z warzywami z wody.

Nadesłał: ź ródło: Nasz Elbląg <>