Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym aromatyzowanym ser

Dodano: 2005-11-05 14:27:27
Język: Polski
Odwiedzono: 4039 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 pateli, 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 <>