

Polędwica Wieprzowa W Ziołach

Przepis dodany przez użytkownika kolokwi

Przygotowanie około 1 1/4 godz, 1 porcja = 750 kalorii

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Kaloryczność: 750 kCal

Potrzebne składniki:

- polędwice wieprzowe - 2x30 dkg
- pieczarki - 75 dkg
- ziemniaki - 8 szt.
- śmietana kremówka - 1 pojemniczek 20 dkg
- gouda - 8 dkg
- masło lub margaryna - 4 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- natka pietruszki - 2 pęczki
- czosnek - 1 ząbek
- sól i pieprz -
- tłuszcz do formy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrać i umyć ziemniaki, pokroić w bardzo cienkie plasterki. Utrzeć żółty ser na drobnej tarce. Nasmarować tłuszczem żaroodporne naczynie. Układać warstwami ziemniaki, każdą warstwę posypać tartym serem, odrobiną pieprzu i soli.
- 2.** Obrać czosnek, posiekać lub przecisnąć przez praszkę. Dodać do śmietany, połączyć sosem ziemniaki. Zapiekać 40-45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni.
- 3.** Oczyszczyć i umyć pieczarki, pokroić w plasterki. Rozgrzać na patelni 2 łyżki tłuszczu, dusić pieczarki przez 5 minut. Doprawić solą i pieprzem, zabezpieczyć przed wyschnięciem.
- 4.** Polędwicę opłukać a następnie dokładnie osuszyć. Rozgrzać olej na drugiej patelni, smażyć mięso na dużym ogniu, ze wszystkich stron.
- 5.** Zmniejszyć ogień, smażyć mięso pod przykryciem jeszcze 10 minut, często odwracać. Umyć natkę pietruszki, drobno posiekać. Zdjąć mięso z patelni, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w natce. Rozgrzać na patelni resztę tłuszczu, jeszcze raz krótko podsmażyć mięso. Zwinąć w folię aluminiową, odłożyć na 10 minut
- 6.** Pokroić polędwicę w plastry, wyłożyć z pieczarkami na podgrzany półmisek. Podawać z ziemniaczaną zapiekanką.