



przepisy.pl

Duszone polędwiczki w sosie grzybowym i śmietaną



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby leśne - 20 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej szklanką wrzącej wody i odstaw na bok, aby zmiękły.
2. Polędwiczki umyj, oczyść z błon i przerostów tłuszczu. Oprósz dokładnie przyprawą do wieprzowiny Knorr. Przyprawa nada mięsu wyrazistego smaku. Zamarynowane polędwiczki odstaw przynajmniej na godzinę do lodówki.
3. Po tym czasie mięso obsmaż z obu stron na patelni, na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni. Mięso odłóż na bok
4. Na tej samej patelni obsmaż pokrojona w piórka cebulę, dodaj posiekany czosnek oraz wcześniej namoczone grzyby razem z płynem. Dodaj esencję do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
5. Do powstałego sosu dodaj śmietanę i włóż na powrót polędwiczki wieprzowe. Duś pod przykryciem około 15 minut, przekręcając mięso co jakiś czas. Tak przygotowane polędwiczki będą soczyste w środku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl