





przepisy.pl

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 600 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- grzyby (prawdziwki lub ewentualnie pieczarki) - 200 gramów
- mała cebulka - 1 sztuka
- mąka pszenna - 60 gramów
- woda - 200 mililitrów
- czerwone wino - 100 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Następnie oprósz je w mące i podsmaż z obu stron na patelni, po czym odłóż na bok.
2. Grzyby pokrój w plastry, podsmaż na patelni i ułóż na eskalopkach. Całość posyp tartym serem i zapiecz w piekarniku.
3. Cebulę pokrój w kostkę. Podsmaż ją chwilę na patelni po smażeniu mięsa oraz grzybów i dodaj odrobinę mąki (około jednej łyżki).
4. Na koniec dodaj 200 mililitrów wody i kostkę pieczeniową Knorr. Całość gotuj około 15 minut - do czasu, gdy sos zgęstnieje. Podawaj go razem z eskalopkami.
5. Polędwiczki potnij w centymetrowej grubości plastry, rozbij młotkiem i dopraw do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
6. Następnie wlej czerwone wino i gotuj przez chwilę - do momentu, gdy odparuje o połowę.

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