



[www.pwkier.pl](http://www.pwkier.pl)

## Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie grzybowym



Polędwiczki wieprzowe, otoczone kremowym sosem grzybowym, będą nie lada gratką dla wszystkich miłośników jesiennych smaków.

### SKŁADNIKI:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 150 ml śmietanki 30%
- sól
- pieprz
- garść posiekanej natki pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 2 duże świeże borowiki lub garść suszonych
- 2 łyżki masła klarowanego

### PRZYGOTOWANIE:

Mięso kroimy w centymetrowej grubości plastry i nacieramy solą i pieprzem. Cebulkę kroimy w drobną kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła i podsmażamy na niej cebulkę z czosnkiem. Wrzucamy pokrojone grzyby (jeśli używamy suszonych namaczamy je wcześniej w wodzie) i dusimy wszystko razem pod przykryciem.

Przekładamy do rondelka, a na patelnię wrzucamy pozostałe masło i mięso. Obsmażamy z każdej strony na złoto. Przekładamy do garnka i zalewamy wszystko śmietanką. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i natką pietruszki.

Dusimy 10 minut pod przykryciem na małym ogniu. Smakują doskonale z kaszą lub makaronem.