



POŁĘDWICA Z GRZYBAMI LEŚNYMI

Składniki:

- polędwica wieprzowa - około 250 g
- 200 g kurek i borowików świeżych lub mrożonych
- ¼ szklanki śmietany kremowej 36%
- ½ szklanki białego wytrawnego wina
- oliwa z oliwek
- tymianek (najlepiej świeży)
- 1 ząbek czosnku
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- polędwicę pokroić w plastry o grubości 2 – 2,5 cm i delikatnie zgnieść ręką
- włożyć polędwicę do miski, dodać tymianek, sól i pieprz, delikatnie podlać oliwą z oliwek, wymieszać i włożyć na około 24 godziny do lodówki
- świeże grzyby zblanszować (rozrożone wystarczy rozmrozić), większe borowiki pokroić na mniejsze kawałki, a czosnek pokroić w bardzo drobną kostkę
- polędwiczkę obsmażyć z każdej strony na oliwie z oliwek (może być to oliwa dodana wcześniej do mięsa)
- następnie ściągnąć polędwiczkę z patelni na talerz i na tę samą patelnię wrzucić grzyby i chwilę przesmażyć
- dalej dodać czosnek i całość podlać białym winem, gdy wino odparuje dodać śmietanę, a następnie uprzednio obsmażone mięso
- polędwiczkę dusić w sosie, aż śmietana zgęstnieje
- danie najlepiej przygotować na świeżo, bezpośrednio przed serwowaniem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.