



POŁĘDWICA Z SOSEM Z SERA GORGONZOLA

Składniki:

- polędwica wieprzowa - około 250 g
- ser Gorgonzola lub inny ser z niebieską pleśnią - około 150 g
- $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany 36%
- $\frac{1}{2}$ szklanki białego wytrawnego wina
- tymianek (najlepiej świeży)
- czosnek (1 ząbek)
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Wykonanie:

- polędwicę pokroić w plastry o grubości 2 – 2,5 cm i delikatnie zgnieść ręką
- włożyć polędwicę do miski, dodać tymianek, czosnek, sól i pieprz, delikatnie podlać oliwą z oliwek, wymieszać i włożyć na kilka godzin do lodówki
- rozgrzać na patelni oliwę (może być to oliwa dodana wcześniej do mięsa) i obsmażyć z każdej strony polędwiczki
- następnie podlać białym winem i poczekać, aż wino odparuje
- pokruszyć ser
- następnie ściągnąć polędwiczki z patelni na talerz i na tę samą patelnię wrzucić ser i zalać śmietaną
- poczekać, aż ser się rozpuści i dodać uprzednio obsmażone mięso
- polędwiczki dusić w sosie, aż śmietana zgęstnieje
- danie najlepiej przygotować na świeżo, bezpośrednio przed serwowaniem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.