

## Danie jednogarnkowe z polędwiczką wieprzową w sosie serowym



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>makaron</b>	300 gramów
<b>polędwica wieprzowa</b>	200 gramów
<b>papryka zielona</b>	1 sztuka
<b>śmietana 30%</b>	300
<b>bulion</b>	500 mililitrów
<b>ser lazur</b>	100 gramów
<b>natka pietruszki</b>	1 garść
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 szczypta
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę oczyszczam z błon, myję i osuszam. Kroję w półplastry, następnie podsmażam na rozgrzanym oleju z dodatkiem przypraw - soli, pieprzu, papryki i ziół prowansalskich przez około 3 minuty.

Paprykę kroję w kostkę, dodaję do mięsa, razem smażę jeszcze przez chwilę.

Dodaję bulion i śmietankę, wsypuję makaron. Gotuję pod przykryciem na najmniejszym ogniu około 20 minut (co jakiś czas mieszam).

Na koniec dodaję pokrojony w kostkę ser, mieszam i gotuję do momentu jego rozpuszczenia. W razie potrzeby doprawiam do smaku.

Gotowe danie posypuję posiekaną natką pietruszki.

