

Mój przepis na...: Eskalopki wieprzowe duszone w piwie z suszonymi śliwkami, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Schab wieprzowy	1 kg
mąka	kilka łyżek
cebula czerwona	2 szt.
por	1 szt.
rodzynki	1/2 szklanki
śliwki wędzone	8 szt.
masło	2 łyżki
miód wielokwiatowy	2 łyżki
sos sojowy ciemny	2 łyżek
piwo ciemne	1 butelka
przyprawa do grzanego wina i piwa	2 łyżki
ziemniaki ugotowane	500 g mini
przyprawa do ziemniaków	2 łyżki
olej rzepakowy	kilka łyżek
pieprz czarny mielony	do smaku

Marynata

musztarda delikatesowa	1 łyżka
olej rzepakowy	1/2 szklanki
przyprawa do wieprzowiny Prymat	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Marynata: Do miski wlewamy olej rzepakowy, dodajemy 2 łyżki musztardy delikatesowej, Przyprawę do wieprzowiny i dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Schab kroimy w plastry o grubości 1 cm, układamy na desce, przykrywamy folią, lekko rozbijamy i obtaczamy mięso marynacie. Zamarynowane mięso oprószamy mąką i obsmażamy z dwóch stron na patelni z mocno rozgrzanym olejem.
- KROK 3 Cebulę i białą część pora kroimy w plastry. Przekładamy na drugą patelnię z rozgrzanym olejem, dorzucamy rodzynki, wędzone śliwki, 1 łyżkę masła, miód i sos sojowy. Całość dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku pieprzem czarnym i chwilę dusimy. Następnie wlewamy piwo i zagotowujemy. Na koniec dodajemy Przyprawę do wina i piwa, dokładnie mieszamy i całość jeszcze chwilę dusimy.
- KROK 4 Obsmażone eskalopki odsączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu, przekładamy do sosu i dusimy.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju oraz 1 łyżkę masła i wrzucamy na nią ugotowane i pokrojone na mniejsze cząstki ziemniaki. Ziemniaki posypujemy obficie Przyprawą do ziemniaków i obsmażamy aż się zrumienią.
- KROK 6 Gotowe eskalopki podajemy z sosem i ziemniaczkami. Danie możemy ozdobić ulubionymi kielkami.