

ragout z polędwiczek wieprzowych

MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	2 szt.
pieczarki	kilka szt.
cebula	1/2 szt.
papryka czerwona	1/2 szt.
por (biała część)	
wino czerwone wytrawne	100 ml.
bulion drobiowy	1 szkl.
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
mąka	2 łyżki
jajko	
ciasto francuskie	1 op.
natka pietruszki	1 pęczek
oliwa	
sól	
pieprz	
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę i paprykę pokroić w kostkę pora w półplastry, czosnek posiekać i utrzeć z solą, pieczarki pokroić na ćwiartki, mięso umyć i oczyścić z błon następnie pokroić w kostkę i przyprawić solą i pieprzem oraz tymiankiem wymieszać i odstawić na min. 2 godz. rozgrzać oliwę i wrzucić cebulę, pora, czosnek wymieszać i dusić ok. 5 min. dodać oprószone mąką mięso i smażyć jeszcze 10 min. dodać pieczarki, paprykę posiekaną natkę pietruszki wymieszać i po 5 min. dodać koncentrat pomidorowy i winopodusić aż wino pomniejszy objętość o połowę, wlać bulion i dusić ok. 20 min. do miękkości mięsa, doprawić do smaku solą i pieprzem oraz tymiankiem, po czym przelać do 4 miseczek żaroodpornych, z ciasta francuskiego wyciąć 4 koła i nałożyć na bulionówki tak aby zachodziło na boki posmarować rozkłóconym jajkiem w środku nakłuć aby powstała dziurka i zapiec w piekarniku w 180st. ok. 30 min.