

Polędwiczki z pieczarkami i tymiankiem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1-2 cebule czerwone

200 g pieczarek

odrobina mąki

kawałek masła

łyżka octu balsamicznego

opcjonalnie 2 łyżki smietany

sól

pieprz

olej

polędwiczki wieprzowe 500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na plastry, oproszyć pieprzem i mąką. Usmażyć na oliwie z dodatkiem masła. Gdy się ładnie zrumieni zdjąć z patelni i odstawić. Na reszcie tłuszczu usmażyć czerwoną cebulę drobno posiekaną i pieczarki pokrojone w talarki. Dodać spowrotem mięso, wlać szklankę bulionu, posiekany tymianek świeży lub łyżeczkę suszonego (taka solidna), sol i pieprz do smaku. Dusić do zredukowania o połowę. Pod koniec duszenia łyżkę octu balsamicznego, zamieszać i jeszcze chwilę pogotować. Na koniec doprawić sos 2 łyżkami śmietany, co nie jest konieczne, można zostawić sos bez tego dodatku jest też pyszny.. Podane z kluseczkami.