

poledwiczki z pieczarkami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	0,5 kg
pieczarki	200-300 gram
cebulka	1-2 sztuki
śmietana	1/4-1/2 szklanki
Bulion grzybowy	1/2 kostki
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	2 łyżki
Kurkuma mielona Prymat	nie całe poł łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poledwiczki kroimy w kawałki, obsypujemy przyprawą do wieprzowiny i odstawiamy na chwilę do lodówki. Później podsmażamy na patelni, gdy puści sok dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki i w piórka cebulki i podlewamy szklanką ciepłej wody z odrobiną kostki rosołowej. Przykrywamy i dusimy. Mieszanymy od czasu do czasu. Uzupełniamy odparowany sosik. Gdy mięso zmięknie wlewamy śmietanę i dodajemy odrobinę kurkumy, dzięki temu zyskamy ładny kolor. Dusimy aż zgęstnieje sos.