Medaliony z polędwicy wołowej z zielonym pieprzem i aromatycznymi grzybami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	800 g
marynata	
czosnek marynowany Smak	4 ząbki
marynowany zielony pieprz	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
borowiki	200 g
cebula dymka ze szczypiorkiem	4 szt
wino białe	100 ml
masło	1 łyżka
pomidor	2 szt
pietruszka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	80 prażona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę pokroić na 8 równych kawałków, każdy lekko „rozbić” ręką, wciskając jednocześnie w każdy kilka ziaren marynowanego pieprzu. Tak przygotowane medaliony oprószyć przyprawą do steków, skropić oliwą i odstawić do lodówki.
Na rozgrzanej oliwie podsmażyć ugotowane i pokrojone w plastry borowiki z pokrojoną w kostkę dymką i czosnkiem, następnie wlać białe wino i dodać masło. Gdy wino odparuje, a sos zacznie gęstnieć dodać pokrojone w kostkę pomidory i posiekaną pietruszkę, a całość doprawić do smaku.
Mięso wyjąć z marynaty i grillować około 5 minut z każdej strony (ew. usmażyć na patelni grillowej). Soczystą polędwicę ułożyć na talerzach (po 2 kawałki na porcję), przekładając przygotowanymi grzybami. Całość skropić powstałym sosem, podawać z aromatycznymi racuszkami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną. Udekorować pokrojoną w krążki, oprószoną mąką i usmażoną na głębokim tłuszczu cebulą.