Bitki z polędwicy z pieczarkami



IWA643

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	1 szt
pieczark	5 szt
masło	
mąka	
cebula biała	1/2 szt
sól	
kostka wieprzowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę kroimy na plasterki lekko rozbijamy solimy .Obtaczamy ją w mące i smażymy na patelni na maśle .Smażymy z 2 stron .dodajemy pokrojoną cebulę i pokrojone pieczarki .Podlewamy wodą i dodajemy kostkę wieprzową .dusimy chwilkę .zaciągamy mąką .doprawiamy pieprzem ,solą jeżeli trzeba .