

Połędwiczki w sosie serowym



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ok.40 dkg polędwiczek wieprzowych Na sos: 2/3 szklanki wody 1/3 szklanki gęstej śmietany 2 serki topione sól,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki myjemy ,kroimy na cienkie plastry , lekko rozbijamy , leciutko solimy i pieprzymy i zmażymy na tłuszczu , przekładamy do rondelka. W osobnym naczyniu zagotowujemy wodę, dodajemy małymi porcjami serek, jak się rozpusci zaciągamy śmietaną ,doprawiamy w miarę potrzeby przyprawami i posypujemy zieleniną. Tak powstałym sosem zalewamy polędwiczki trzymając na ogniu jeszcze przez 5 minut. Podane z ziemniaczkami książęcymi smakują wybornie!