

Polędwiczki wieprzowe z porem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	40 dkg
por (biała część)	1 szt
rodzynki	2 łyżki
śmietana	100 ml
sól, pieprz	do smaku
mąka	do oprószenia
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę pokroić na kawałki około 2 cm, lekko rozbić, posolić, popieprzyć i oprószyć mąką. Podsmażyć na oleju. Zdjąć i na tym samym tłuszczu zeszklić pokrojony por dodać rodzynki, podlać śmietaną i dodać polędwiczki dusząc jeszcze wszystko razem około 5-10 min. Doprawić do smaku.