

Polędwiczki z kurkami



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	1 sztuka
cebula	2 sztuki
kurki	250 gram
czosnek	2 ząbki
sól	1/3 łyżeczki
pieprz	1/3 łyżeczki
majeranek	2 łyżki
woda	1 szklanka
smalec	2 łyżki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę myjemy osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą, pieprzem i obtaczamy w majeranku. Odstawiamy na noc do lodówki.

Zamarynowaną polędwicę kroimy w plastry, rozbijamy delikatnie pięścią (nie używam tłuczka, bo polędwica jest za delikatna). Plastry polędwicy obsmażamy na patelni, a następnie podlewamy wodą i dusimy około 40 minut.

W tym czasie można przygotować kurki.

Kurki trzeba oczyścić, duże pokroić. Cebulę musimy pokroić w pióra. Na oddzielnej patelni rozpuszczamy 3 - 4 łyżki masła, na którym smażymy kilka minut kurki. Kiedy będą miękkie dodajemy cebulę, a potem doprawiamy do smaku solą i pieprzem (opcjonalnie sos można zabielić śmietaną, u mnie bez) .

Kiedy polędwiczki będą miękkie dodajemy do nich wcześniej przygotowane kurki, mieszamy i dusimy razem jeszcze około 10 minut.

