Polędwiczki w sosie grzybowym z warzywami na parze z dodatkiem pieczonych ziemniaków

ŁUKASZ35

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe	4 150g
grzyby leśne	300g
śmietana 18-procentowa	1 500ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczki zależy oczyścić z błon następnie przygotować marynatę (składniki marynaty pieprz czarny mielony, sól, czosnek, tymianek świeży lub suszony oliwa z oliwek przyprawa do grilla prymat)mieszamy wszystkie składniki marynaty czosnek musi być rozgnieciony następnie zalewamy marynatą mięso i odstawiamy do lodówki na 24godz
Zamarynowane mięso smażymy na rozgrzanym tłuszczu po 2-3min z każdej strony przekładamy na blachę i wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 180c na 30-40 min
W tym czasie przygotowujemy sos grzyb obgotowujemy we wrzątku przez jakieś 15min odcedzamy następnie w rondlu roztapiamy masło wrzucamy pokrojoną w drobna kostkę cebule podsmażamy aż się zeszkli dodajemy pokrojone grzyby w kostkę doprawiamy solą i pieprzem podsmażamy przez 10min dodajemy śmietanę i drobno posiekaną pietruszkę gotujemy na małym ogniu do chwili aż śmietana zgęstnieje doprawiamy do smaku.Warzywa do dania wedle upodobań.
Ziemniaki gotujemy w mundurkach gdy ostygną kroimy w ćwiartki przyprawiamy przyprawą do ziemniaków
układamy na blachę z dodatkiem masła zapiekamy przez 10min w temp. 190-200c