

Filety z polędwicy wieprzowej



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczka wieprzowa	1 sztuka
 słonina	10 dag
pieczarki	25 dag
mąka	1 łyżka
bułka	4 kromki
pasztet	10 dag
sól do smaku	
pieprz do smaku	
wino białe wytrawne	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na 4 kawałki. Rozbić i naszpikować słoniną, wąskimi paseczkami. Oprószyć solą , pieprzem , mąką i zrumienić na tłuszczu. Pieczarki pokroić w paseczki i usmażyć. Do pieczarek włożyć mięso i podlać winem. Dusić 10 minut. Z bułki robimy grzanki, smarujemy pasztetem, układamy filety z polędwicy i posypujemy pieczarkami. Podajemy z frytkami i jarzynami z wody lub surówkami.