

Polędwiczki w sosie pomidorowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	2 sztuki
sól i pieprz	1 do smaku
przecier pomidorowy	500 ml
pieczarki	20 dkg
cebula	1 sztuka
masło klarowane	1 do smażenia
papryka słodka mielona	1 do smaku
natka pietruszki	1 do smaku
koper świeży	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Polędwiczki kroję na plastry 1,5 cm, Rozbijam je dłonią, solę, pieprzę i odstawiam na 30 minut.
- KROK 2 Przesmażam polędwiczki po dwie minuty z każdej strony.
- KROK 3 Cebule kroję drobno przesmażam na maśle.
- KROK 4 daję pokrojone pieczarki i dalej smażę.
- KROK 5 Dodaję do nich przecier pomidorowy i chwile duszę, dodaję pieczarki.
- KROK 6 Dopravam solą, pieprzem, papryką. Posypuję natką, koperkiem.