Polędwiczka z czerwoną kapustą i kopytkami kukurydzianymi

MNIAM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwica wieprzowa	2 szt
żurawina suszona	cała 100 g
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	
rozmaryn	
olej rzepakowy do smażenia	

DUSZONA CZERWONA KAPUSTA

kapusta czerwona	1/2 szt
masło	25 g
cebula	mała 1 szt
ząbki czosnku	2 szt
woda	1 szkl
sok z cytryny	2 łyżki
wino czerwone	półsłodkie 100 ml
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

KOPYTKA KUKURYDZIANE

kasza kukurydziana	1 szkl
woda	3 szkl
jajko	1 szt
mąka kukurydziana	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sól	
masło do smażenia	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Suszoną żurawinę zalać wrzątkiem i odstawić na około 15 min. Kiedy żurawina napęcznieje odlać wodę. Polędwiczki oczyścić odcinając białe błonki. Ostrym i długim nożem zrobić w środku nacięcie. Napełnić żurawiną. Mięso natrzeć oliwą z oliwek, oprószyć solą, pieprzem i rozmarynem. Polędwiczki odstawić na parę godzin w chłodne miejsce.

KROK 2 W garnku rozpuścić masło, wrzucić roztarty czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę. Smażyć, aż cebula stanie się szklista. Dodać drobno posiekaną, czerwoną kapustę i podsmażyć. Zalać całość wodą i dusić, aż kapusta znacznie zmięknie. Wlać wino, sok z cytryny i doprawić solą, cukrem, i pieprzem. Trzymać na ogniu, aż wszystko zmięknie i płyn odparuje.

KROK 3 Kopytka kukurydziane. Osoloną wodę zagotować i stale mieszając wsypać kaszkę kukurydzianą. Gotować według wskazówek na opakowaniu, aż uzyskamy gęstą masę. Odstawić do przestudzenia. Do jeszcze ciepłej kaszy dodać mąkę kukurydzianą, mąkę ziemniaczaną i jajko. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

KROK 4 Przełożyć na stolnicę i z masy uformować wałeczek, lekko podsypując mąką ziemniaczaną. Lekko spłaszczyć i pokroić ukośnie w romby. W garnku zagotować lekko osoloną wodę i wrzucić kopytka. Gotować minutę od momentu, kiedy wypłyną. Wyławiać łyżką cedzakową i przekładać na patelnię z rozpuszczonym masłem. Przed podaniem podsmażyć.

KROK 5 Na patelni dobrze rozgrzać olej rzepakowy i smażyć zamarynowane polędwiczki na rumiano. Obsmażyć z każdej strony, ale tylko chwilę. Każdą polędwiczkę przełożyć oddzielnie na folię aluminiową i zawinąć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180*C i piec przez 30 min. Jeżeli polędwiczki są bardzo małe, to czas pieczenia skrócić do 20 min. Po upieczeniu odstawić mięso na 10 min i pokroić w plastry.

KROK 6 Wyłożyć na talerz gorącą kapustę, polędwiczki i podsmażone na maśle kopytka. Udekorować natką pietruszki i podawać. Smacznego :)