

poledwiczka wieprzowa na grzance



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

poledwiczka	600 g
grzanki	4 szt
słonina	50 g
mąka	1 łyżka
szalotka	4 szt
pieczarki	4 szt
bulion	250 ml
masło	100 g
sól, pieprz	
wino czerwone	120 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poledwiczke opłukać osuszyć i przekroić na 4 kawalki. Słonine pokroić w słupki i naszpikować nim filety z poledwiczki. Filety posolic, opruszyć mąką i zrumienić na 1 łyżce masła z obu stron. Uduśić na 1 łyżce masła obrane pokrojone pieczarki i szalotki, wlać bulion wino, włożyć filety i dusić pod przykryciem około 30 minut. Na pozostałym masle usmażyć grzanki. Na każdej położyć filet i polać sosem.