Polędwiczki w sosie maślakowym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- polędwica wieprzowa bio - Wasąg - 2 szt.
- cebula bio - 1 szt.
- maślaki lub inne grzyby leśne - 20 dag
- śmietana bio - Jasienica - 2 łyżka
- kostka warzywna bio - Alce Nero - 1 szt.
- mąka pszenna bio - Bio Planet - 1 łyżeczka
- sól morska, pieprz czarny mielony bio - do smaku
- papryka słodka bio - Lebensbaum - do smaku
- olej rzepakowy do smażenia bio - Bio Planete -

Dodatkowe info:

Można wykorzystać inne grzyby leśne, pieczarki lub obgotowane i zamrożone grzyby. Procedura postępowania ta sama.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polędwiczki pokroić w plastry, oprószyć solą, pieprzem i papryką. Cebulę obrać z łupin, pokroić w kostkę,
Maślaki umyć, większe pokroić na kawałki, mniejsze zostawić w całości. Kostkę warzywną rozpuścić w dwóch szklankach wody zagotować. Włożyć maślaki i gotować do miękkości ok. 20 minut.
Mąkę wymieszać ze śmietaną, zahartować kilkoma łyżkami wywaru i wlać do maślaków, mieszając zagotować.
Rozgrzać olej. Polędwiczki z cebulą smażyć na dużym ogniu bardzo krótko. Przełożyć do sosu, a następnie mieszając gotować 5-10 minut.