Polędwica Wieprzowa W Ziołach

Przepis dodany przez użytkownika kolokwi

Przygotowanie około 1 1/4 godz, 1 porcja = 750 kalorii

Czas przygotowania: 1 godzina
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne
Kaloryczność: 750 kCal

Potrzebne składniki:
- polędwice wieprzowe - 2x30 dkg
- pieczarki - 75 dkg
- ziemniaki - 8 szt.
- śmietana kremówka - 1 pojemniczek 20 dkg
- gouda - 8 dkg
- masło lub margaryna - 4 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- natka pietruszki - 2 pęczki
- czosnek - 1 ząbek
- sól i pieprz -
- tłuszcz do formy -

Etapy przyrządzania:

1. Obrać i umyć ziemniaki , pokroić w bardzo cienkie plasterki. Utrzeć żółty ser na drobnej tarce. Nasmarować tłuszczem żaroodporne naczynie. Układać warstwami ziemniaki, każdą warstwę posypać tartym serem, odrobiną pieprzu i soli.

2. Obrać czosnek, posiekać lub przecisnąć przez praskę. Dodać do śmietany, polać sosem ziemniaki. Zapiekać 40-45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni.

3. Oczyścić i umyć pieczarki, pokroić w plasterki. Rozgrzać na patelni 2 łyżki tłuszczu, dusić pieczarki przez 5 minut. Doprawić solą i pieprzem, zabezpieczyć przed wyschnięciem.

4. Polędwicę opłukać a następnie dokładnie osuszyć. Rozgrzać olej na drugiej patelni, smażyć mięso na dużym ogniu, ze wszystkich stron.

5. Zmniejszyć ogień, smażyć mięso pod przykryciem jeszcze 10 minut, często odwracać. Umyć natkę pietruszki, drobno posiekać.
Zdjąć mięso z patelni, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w natce. Rozgrzać na patelni resztę tłuszczu, jeszcze raz krótko podsmażyć mięso. Zwinąć w folię aluminiową, odłożyć na 10 minut

6. Pokroić polędwicę w plastry, wyłożyć z pieczarkami na podgrzany półmisek. Podawać z ziemniaczaną zapiekanką.