

# Sprawdzony przepis od bibliotekarza



## XVII Ogólnopolski Tydzień Bibliotek 8-15 maja 2020



### Polędwiczki z suszonymi pomidorami

#### Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa ok. 500 g
- 1/2 stoika suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- 1/4 szklanki białego wytrawnego wina
- 2-3 łyżki sosu sojowego
- 1/3 łyżeczki ostrej papryki lub pieprzu cayenne
- 150 ml śmietany kremówki 30%
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

#### Przygotowanie:

1. Pokroić polędwiczki ukośnie w 1 cm plasterki. Suszone pomidory pokroić na kawałki, włożyć do małego garnka, wlać alkohol i zagotować. Po minucie ostawić z ognia.
2. Rozgrzać patelnię. Wlać 2 łyżki oleju z suszonych pomidorów. Gdy olej będzie gorący układać polędwiczki i smażyć 2-3 min. Doprawić solą morską (trochę) i pieprzem. Przewrócić i powtórzyć smażenie.
3. Wlać gorącą wodę i sos sojowy, dodać paprykę. Przykryć i zagotować. Gotować pod przykryciem ok. 25 min, do miękkości mięsa, w międzyczasie 1-2 razy przewrócić.
4. Zdjąć pokrywę, dodać suszone pomidory wraz z płynem z gotowania i wymieszać. Dodać śmietanę, wymieszać potrząsając patelnią i gotować jeszcze 5 min. Na koniec posypać przez sitko mąką ziemniaczaną, wymieszać, zagotować. Ostawić i posypać posiekaną pietruszką.
5. Najlepiej podawać z kluseczkami śląskimi i surówką.

Życzymy smacznego

