

Rydze z polędwiczką wieprzową w sosie śmietanowym na pyzach

Składniki:

200 g rydzy

300 g polędwiczki wieprzowej

1 mała cebula

50 ml słodkiego, czerwonego wina (Carlo Rossi)

50 g masła

3 duże ząbki czosnku

20 g sera turkusowego Lazura

25 g sera brie President

300 ml śmietanki 30%

Olej do smażenia

Pieprz ziołowy, sól, pół łyżeczki rozmarynu, pół łyżeczki tymianku, czosnek suszony

Składniki na kluski śląskie:

0,5 kg ziemniaków, mąka ziemniaczana, jedno jajko, sól

Dodatek sałatka mix

Sposób wykonania:

Na rozgrzany olej wrzucamy 2 ząbki czosnku pokrojone w plasterki, chwilę smażymy.

Dodajemy pokrojoną w cienkie paseczki polędwiczkę. Gdy mięso się „zamknie”, dodać cebulę pokrojoną w kostkę, podlać wodą oraz winem. Dusić pod pokrywką. Gdy płyn odparuje, posolić mięso, dodać pieprz świeżo zmielony, doprawić suszonym czosnkiem. W głębokiej patelni rozpuścić masło i dodać jeden ząbek czosnku pokrojony w plasterki, dodać rydze pokrojone w paski, małe okazy w całości i smażyć do zrumienienia. Dodać śmietankę, sery i doprawić pieprzem ziołowym, solą, rozmarynem i tymiankiem. Gotowe danie posypać pietruszką.

Przepis na kluski śląskie. Ziemniaki ugotować, gorące rozgnieść, wystudzić. Wymieszać razem mąkę ziemniaczaną z jajkiem i solą. Formować kulki wielkości orzecha, zrobić wgłębienie palcem, gotować we wrzątku na małym ogniu.

