

Składniki (z podaniem gramatury):

2 polędwiczki wieprzowe ok. 0,5 kg

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 cebula

2 łyżki orzechów włoskich

250 g grzybów

1 szklanka gorącego bulionu wołowego lub wody z dodatkiem 2 łyżek sosu sojowego ciemnego

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Polędwiczki oczyścić z błonki, pokroić na cienkie plasterki, rozgnieść ręką mięso doprawić pieprzem i słodką papryką. Na patelni rozgrzać olej, dodać cebulę zeszklić ją, dodać orzechy chwilę podsmażyć. Dodać polędwiczki i obsmażyć przez 5 minut z każdej strony. Dodać pokrojone grzyby co chwilę mieszając 2 minuty. Wlać wodę z sosem sojowym i gotować 10-15 minut. Dodawać śmietanę i gotować aż sos zgęstnieje. Posypać natką pietruszki. Podawać z kaszą gryczaną i zieloną fasolą.

SMACZNEGO



