

Poładwiczka wieprzowa duszona z maślakami

Grzybki na śniadanie, grzybki na obiad, taki sezon zresztą bardzo przyjemny sezon. 😊 😊

Na obiad proponuje poładwiczki z maślakami.

Potrzebujemy:

Poładwiczkę wieprzową 1 szt.

Maślaki (obgotowanych, dałam miseczkę o objętości około 0,5 litra)

Cebula

Olej do smażenia, masło

Przyprawy : Sól, pieprz - świeżo mielony

Jogurt typu grecki 2 łyżki

Maślaki obieramy (pamiętając, że niektóre z odmian mają kapelusze pokryte cienką, błyszczącą skórką z lepkim śluzem na powierzchni, którą musimy usunąć) . Obrane grzyby kroimy na połówki, wrzucamy do wrzącej wody aby grzyby sparzyć. Poładwiczki tradycyjnie kroimy w plastry, traktujemy tłuszczem i przyprawiamy solą i pieprzem. Ja dałam sporo świeżo zmielonego pieprzu. Poładwiczkę obsmażamy prawa, lewa po około 2 min z każdej strony. Dodajemy maślaki, Cebule pokrojoną w piórka i dusimy pod przykryciem 30 min. Zestawiamy z ognia i dodajemy jogurt. Mieszamy do powstania jednolitego sosu. Podajemy z ziemniakami, kaszą, makaronem, w zależności od upodobań.

Smacznego 😊

