

Poledwiczki w sosie rokpolowym

Pod naciskiem wielu oczekujących kolejnego wpisu, mimo braku wolnej chwili, wrzucam szybki przepis na szybki obiad.

- 1 polędwiczka wieprzowa
- przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, czosnek
- 0,5 kg grzybów lub pieczrek, surowych mrożonych
- cebula
- 100 g sera typu rokpol
- 250 g śmietany lub jogurtu

Polędwiczki pokroić w grube plastry, rozbić tłuczkiem a następnie przyprawić. Obsmażyć po 2 minuty z każdej strony.

Cebulkę posiekać w kostkę, zeszklić, dodać grzyby w moim wykonaniu kurki. Poddusić 5-10 minut. Dodać pokruszony ser. Jak ser się rozpuści dodać śmietanę. Dusić 5 min. Polędwiczki ułożyć w naczyniu do zapiekania i zalać sosem. Piec w temperaturze 180 C, 25 minut.

Życzę smacznego.

