

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM**

## **Składniki:**

- 300 g kurek
- polędwiczka wieprzowa 350 g
  - 2 łyżki masła klarowanego
    - 1/2 cebuli
    - 50 ml bulionu
- 170 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżka posiekanego koperku

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Kurki oczyścić, szybko opłukać i dokładnie osuszyć. W szerokim garnku lub na patelnię włożyć 1 łyżkę masła, dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i co chwilę mieszając zeszklić ją na umiarkowanym ogniu.
2. Dodać kurki, zwiększyć ogień i smażyć przez ok. 3 minuty co chwilę mieszając. Doprawić solą, wlać bulion i odparowywać przez ok. 1 minutę na większym ogniu.
3. Dodać śmietankę i zagotować. Na koniec dodać posiekany koperek i odstawić z ognia.
4. Polędwiczkę umyć, dokładnie osuszyć, odciąć błonę na boku, pokroić na 1,5 cm plastry. Rozgrzać patelnię, włożyć 1 łyżkę masła klarowanego. Gdy będzie już gorące, ułożyć plastry polędwiczki, doprawione przed samym smażeniem solą i pieprzem.
5. Smażyć na większym ogniu przez 2 minuty aż mięso się zrumieni od spodu, przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie. Usmażone mięso włożyć w sos kurkowy i gotować całość przez ok. 1 - 2 minuty.

***SMACZNEGO!***