

ANIA STARMACH

Kotleciki z polędwiczek wieprzowych

Co kupić?

Ziemniaki

- 500g ziemniaków
- 100g pomidorków koktajlowych
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 2 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Kotleciki

- 1 szt polędwiczki wieprzowej

Sos pieprzowy

- 200ml śmietanki kremówki
- 0.5 szklanki wytrawnego białego wina
- 0.5 słoiczka zielonego pieprzu w zalewie
- 1 łyżka musztardy

Jak przygotować?

Ziemniaki

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 190 stopni C.
2. Ziemniaki dokładnie umyj i pokrój w ćwiartki. Wrzuć je do wrzątku i gotuj około 10–15 minut. Następnie przełóż do żaroodpornej formy, dodaj przekrojone pomidorki, czosnek i posiekany tymianek.
3. Dopraw solą i pieprzem, polej obficie oliwą z oliwek i wstaw do piekarnika na 15-20 minut.

Kotleciki

ANIA STARMACH

4. Polędwiczkę wieprzową pokrój na mniejsze kawałki (3–4 lub 4–6 w zależności od wielkości polędwiczki). Obsyp je solą i pieprzem, lekko spłaszcz dłońią i smaż na patelni przez kilka minut z każdej strony. Po usmażeniu pozwól mięsu odpocząć przez kilka minut.

Sos pieprzowy

5. Przygotuj sos pieprzowy: na patelnię, na której smażyłeś mięso, wlej wino, dodaj zielony pieprz. Gdy alkohol odparuje, dodaj śmietankę i podgrzewaj, aż sos zgęstnieje.
6. Gotowym sosem polej polędwiczki i pieczone ziemniaki.