

Polędwiczki z zielonym pieprzem

Składniki:

250 gramów polędwicy wieprzowej

200 ml śmietanki 30%

Cebula

Sól, pieprz

Zielony pieprz

Białe, wytrawne wino (opcjonalnie 100 ml)

Pokroić polędwiczkę na plastry około 1 cm. Lekką ją robić. Oprószyć solą i pieprzem. Odstawić na chwilę.

Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę.

Poddusić chwilę na oliwie na patelni. Dodać polędwiczki. Obsmażyć z dwóch stron. Dodać trochę białego wina. Poczekać chwilę aż odparuje. Dodać śmietankę. Smażyć przez chwilę aż zredukuje się ilość śmietanki. Dodać 2 lub 3 łyżeczki zielonego pieprzu.

Zdjąć z ognia i podawać np. z pieczonymi ziemniakami.

Smacznego!!! :)

