

Polędwiczki po prowansalsku

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Obiad u kumpeli

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 0,5 kg
- pieczarki - 20 dag
- pomidory - 2-3 szt.
- czosnek - 3-4
- oliwa do smażenia -
- makaron - pół opakowania
- przyprawy: pieprz kolorowy, zioła prowansalskie, sól, pieprz ziółowy, słodka papryka, curry -
- czerwone wytrawne lub półwytrawne wino -

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia, nóż, miska, patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy i kroimy w grubszą kostkę polędwiczki wieprzowe, wkładamy do miski
2. Dodajemy 3-4 ząbki czosnku, pieprz kolorowy, ziółowy, curry, 2 łyżki oliwy, mieszamy rękoma i odstawiamy na 3 godziny do lodówki by przeszły się smaki
3. 2-3 duże pomidory parzymy we wrzątku, obieramy ze skórki i kroimy na ćwiartki
4. Pieczarki myjemy i kroimy na kawałki
5. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy polędwiczki i przyprawiamy słodką papryczką i solą, smażymy do zarumienienia
6. Dodajemy pomidory oraz zioła prowansalskie (sporo) podlewamy lekko czerwonym wytrawnym (półwytrawnym) winem i dusimy pod przykryciem
7. Na drugiej patelni smażymy pieczarki, dodając sól i pieprz czarny.
8. Na talerze nakładamy makaron, pieczarki podsmażone, polędwiczki z pomidorami i na wierzch posypujemy oliwkami pokrojonymi w krążki

Jak podawać?

Z grubym makaronem (kolanka) i oliwkami