

Poładwica wieprzowa z pieczarkami

Składniki:

- 3 połówki wieprzowe,
- 2 papryki czerwone,
- 500 g pieczarek,
- 250 ml śmietany 18%,
- 2 ząbki posiekanego czosnku,
- 500 ml bulionu warzywnego,
- 1 łyżka mąki,
- 3 łyżki oleju,
- sól, pieprz.

Przygotowanie:

Mięso pokrój na plastry, rozbij lekko dłonią, posyp pieprzem i smaż na oleju, aż się zarumieni, pod koniec posól i odstaw. Pieczarki pokrój w plasterki, paprykę w większą kostkę. Na rozgrzanym oleju w rondelku smaż pieczarki i paprykę, po 5 minutach, dodaj mięso, czosnek, a po chwili dolej bulion. Duś, aż mięso będzie miękkie. Następnie zagęść mąką, dodaj śmietanę i dopraw całość do smaku.

