Rydze z polędwiczką wieprzową w sosie śmietanowym na pyzach

Składniki:
200 g rydzy
300 g polędwiczki wieprzowej
1 mała cebula
50 ml słodkiego, czerwonego wina (Carlo Rossi)
50 g masła
3 duże ząbki czosnku
20 g sera turkusowego Lazura
25 g sera brie President
300 ml śmietanki 30%
Olej do smażenia
Pieprz ziołowy, sól, pół łyżeczki rozmarynu, pół łyżeczki tymianku, czosnek suszony
Składniki na kluski śląskie:
0,5 kg ziemniaków, mąka ziemniaczana, jedno jajko, sól
Dodatek sałatka mix

Sposób wykonania:
Na rozgrzany olej wrzucamy 2 ząbki czosnku pokrojone w plasterki, chwilę smażymy. Dodajemy pokrojoną w cienkie paseczki polędwiczkę. Gdy mięso się „zamknie", dodać cebulę pokrojoną w kostkę, podlać wodą oraz winem. Dusić pod pokrywką. Gdy płyn odparuje, posolić mięso, dodać pieprz świeżo zmielony, doprawić suszonym czosnkiem. W głębokiej patelni rozpuścić masło i dodać jeden ząbek czosnku pokrojony w plasterki, dodać rydze pokrojone w paski, małe okazy w całości i smażyć do zrumienienia. Dodać śmietankę, sery i doprawić pieprzem ziołowym, solą, rozmarynem i tymiankiem. Gotowe danie posypać pietruszką.
Przepis na kluski śląskie. Ziemniaki ugotować, gorące rozgnieść, wystudzić. Wymieszać razem mąkę ziemniaczaną z jajkiem i solą. Formować kulki wielkości orzecha, zrobić wgłębienie palcem, gotować we wrzątku na małym ogniu.


2021/9/23 16:57