

Półdewiczki nadziewane



Składniki

Opis wykonania

Polędwiczki nadziewane:
polędwiczki wieprzowe
marchewki

pietruszki (tej samej
wielkości co marchewki)
cebule cukrówki średniej
wielkości

oliwa

zioła prowansalskie

tymianek

suszone pomidory z

bazylią i czosnkiem

sól, pieprz

Marchewki glazurowane:

500 g - młodej marchewki

50 g - masła

2 łyżeczka - cukru

1 łyżka - miodu

sól, biały pieprz

Pęczak tymiankowo-
grzybowy:

2 szklanka - pęczaku

400 g - pieczarek

duże cebule

kilka gałązek świeżego

tymianku (ew. suszony)

włoszczyzna

olej

masło

Sos z zielonym pieprzem:

90 g - masła

10 g - mąki

200 ml - śmietanki

kremówki 36%

Polędwiczki nadziewane marchewką, pietruszką i cebulą, z glazurowanymi marchewkami, pęczakiem tymiankowo-grzybowym i sosem z zielonym pieprzem.

Polędwiczki nadziewane: marchewkę i pietruszkę pokrój w słupki, a cebulę w kostkę. Warzywa podsmaż osobno na oliwie, odpowiednio je przyprawiając. Po wystygnięciu wymieszaj warzywa i nadziej nimi polędwiczki. Następnie skrop oliwą, posyp ziołami i wstaw do piekarnika. Piecz w temp. 180--200°C przez 30-40 minut w termoobiegu + parze.

Marchewki glazurowane: marchewki wrzuć na rozgrzane masło i smaź, aż całe pokryją się masłem. Dolej wody – tyle, żeby przykryła marchewkę. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj ok. 20-30 minut do miękkości. Marchewki posyp cukrem i polej miodem. Delikatnie podgrzewaj do powstania glazury.

Pęczak tymiankowo-grzybowy: podsmaż na oleju pokrojone w plasterki pieczarki i dodaj pokrojoną w kostkę cebulę. Wrzuć umytą kaszę i pozwól, aby ziarenka obtoczyły się tłuszczem. Zalej wywarem z włoszczyzny, ugotuj kaszę do miękkości pod przykryciem, a po półgodzinie dodaj oberwane listki tymianku i kilka płatków masła.

Sos z zielonym pieprzem: utrzyj z mąką 10 g masła, a resztę pokrój na małe kawałki. Podgrzej śmietanę na małym ogniu, a następnie dodaj masło z mąką i resztę pokrojonego masła. Gotuj na małym ogniu, mieszając, aż sos zgęstnieje. Odcedzony pieprz lekko rozgnieć, dodaj do sosu z łyżką zalewy i lekko podgrzej.