Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym

Krucha i bardzo aromatyczna polędwica w sosie. Idealnie pasuje podana z plackami ziemniaczanymi.

Czas na High: 6 godzin
Czas na Low: -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki

- 600 g polędwicy wieprzowej
- 5 cebulek szalotek
- 350 g grzybów świeżych lub mrożonych
- 100 g masła
- 200 ml śmietany 20%
- 300 ml bulionu warzywnego
- Pęczek natki pietruszki



Wykonanie:

Szalotkę przesmaż na maśle, dodaj grzyby i pozostaw na ogniu na ok. 10 min.
Pokrojoną polędwicę włóż do naczynia Crock-Pot, a następnie dodaj do niej grzyby i szalotkę.
Wszystko zalej bulionem i śmietaną.
Przykryj pokrywką i ustaw poziom HIGH na 6 godzin.
Przed podaniem dopraw solą, pieprzem i świeżą natką pietruszki.

Podawaj np. z plackami ziemniaczanymi.