



## POŁĘDWICZKA Z PIECZARKAMI I POREM

Polędwica wieprzowa smażona z pieczarkami i porem w szklistym sosie na sposób chiński

### SKŁADNIKI / 2 PORCJE

1 polędwica wieprzowa, ok. 400 g

2 ząbki czosnku

sól, pieprz

1 płaska łyżka skrobi ziemniaczanej

3 łyżki oleju roślinnego

3 cm kawałek imbiru

1 mały por

200 g małych pieczarek

### SOS

3 łyżki octu ryżowego (lub sok wyciśnięty z 1/2 cytryny)

3 łyżki wody

5 łyżek sosu sojowego

2 łyżki cukru (np. trzcinowego)

opcjonalnie - 1 łyżka sosu ostrygowego

### PRZYGOTOWANIE

- Polędwicę umyć, osuszyć, odciąć białą błonę, następnie pokroić ukośnie na plastry o grubości 2,5 cm.
- Rozbić je płaskim tłuczkiem i natrzeć czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Włożyć do lodówki na ok. 1 godzinę (jeśli mamy czas).
- Doprawić solą i pieprzem a następnie delikatnie oprószyć skrobią ziemniaczaną.
- Rozgrzać dużą patelnię z 2 łyżkami oleju. Obsmażyć polędwiczki po około 2,5 minuty z każdej strony. Odłożyć na talerz.
- Na tę samą patelnię wlać pozostałą łyżkę oleju, dodać posiekanego pora, obrany i starty imbir i umyte pieczarki (większe można pokroić). Smażyć przez około 3 - 5 minut co chwilę mieszając (jeśli za bardzo się przypala można skropić patelnię wodą).
- Włożyć z powrotem mięso na patelnię z warzywami i po chwili wlać sos (wymieszane składniki).
- Gotować przez około 2 minuty aż sos zgęstnieje, w międzyczasie co chwilę zamieszać (potrząsnąć patelnią, przewrócić mięso na drugą stronę).

### PROPOZYCJA PODANIA

100 g ryżu / szczypiorek