

Polędwiczka wieprzowa pod kruszonką z plackami z kaszy gryczanej

Składniki na danie za ok. 40 zł dla 4 osób

Składniki:

4 polędwiczki wieprzowe (180g) zamarynowane w oleju, musztardzie, czosnku, tymianku, soli i pieprzu

Kruszonka:

10 dag masła

10 dag bułki tartej

pęczek posiekanej natki pietruszki

Placki:

10 dag ugotowanej kaszy gryczanej

2 jajka

1 łyżka tartego sera parmezan

2 rozgniecione ząbki czosnku

sól, majeranek, pieprz czarny mielony do smaku

olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Polędwiczki obsmażyć, ułożyć na blasze i obłożyć kruszonką z masła, bułki oraz pietruszki.

Kaszę gryczaną połączyć z pozostałymi składnikami, doprawić do smaku i usmażyć złociste racuszki.

Mięso wstawić na 15 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C. Gotowe pokroić w plastry i podawać z chrupiącymi plackami.

Do dania polecam sos grzybowy lub puree z bobu i pomidorów.