

Polędwiczki wieprzowe w świątecznym zestawie

Gdy stajemy przed trudnym zadaniem przygotowania wykwintnego, uroczystego posiłku świątecznego, zastanawiamy się, jakie potrawy podać, czym usatysfakcjonować najbliższych?

Oto pomysł – wykwintne danie mięsne, a do niego równie wyjątkowy dodatek. Polędwiczki wieprzowe garniowane kremem z gorgonzoli podane na krążkach opieczonej gruszki w towarzystwie krokietów orzechowych. Zestaw, wbrew pozorom, szybki i łatwy do przygotowania.

Polędwiczki wieprzowe garniowane kremem serowym

Składniki: 1 duża lub 2 średnie polędwiczki wieprzowe, 8 bardzo cienkich plastrów bekonu lub chudego boczku wędzonego, oliwa z oliwek, tłuszcz masła, duża gruszka, sól, pieprz, suszone pomidory do dekoracji

Krem: 2 łyżki twarożku mascarpone, 2 łyżki kremowej gorgonzoli, tłuszcz koniaku, sól, świeżo mielony biały pieprz

- Polędwiczki wieprzowe myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w poprzek włókien na plastry grubości około 3-4 cm. Każdy kawałek owijamy cienkimi plasterkami bekonu lub boczku wędzonego, oprószamy pieprzem.
- Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i obsmażamy mięso przez 3-4 minuty z każdej strony. Zrumienione solimy i przekładamy do żaroodpornego naczynia. Zalewamy pozostałym ze smażenia tłuszczem, wstawiamy do nagrzanego do temperatury 190°C piekarnika i zapiekamy przez 15-20 minut.
- Dorodną gruszkę kroimy na plastry grubości 1 cm, smarujemy z obu stron masłem, oprószamy pieprzem i solą, krótko obsmażamy na patelni. Patelnię przykrywamy, odstawiamy z ognia.
- Serki łączy, dodajemy koniak i rozcieramy na puszystą masę. Doprawiamy do smaku solą i białym pieprzem. Wyjęte z piekarnika polędwiczki



układamy na plastrach gruszki. Każdą porcję dekorujemy kremem serowym i kawałkiem suszonego pomidora.

Podajemy gorące, na wygrzanych talerzach, z krokietami orzechowymi, bukietem warzyw i lampką czerwonego wina.

Krokiety orzechowe

Składniki: 2½ szklanki ugotowanej na sypko kaszy (może być gryczana lub inna), szklanka posiekanych orzechów włoskich, 2 jajka, sól, pieprz, szczypta gatki muszkatołowej, tarta bułka, oliwa z oliwek do smażenia, ewentualnie 1-2 łyżki mąki ziemniaczanej

- Ugotowaną kaszę przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa, łączymy z orzechami, dodajemy jajko, sól, pieprz i szczyptę gatki muszkatołowej. Całość wyrabiamy na jednolitą masę. Gdy masa będzie zbyt luźna, możemy dodać 1-2 łyżki mąki ziemniaczanej.

- Ciasto wykładamy na stolnicę wysypaną tartą bułką i formujemy zgrabne, podłużne krokieciiki długości około 5 cm. Panierujemy w rozmąconym jajku i tartej bułce.
- Smażymy natychmiast po przygotowaniu na dobrze rozgrzanej oliwie z oliwek (w dość dużej ilości tłuszczu), rumieniąc ze wszystkich stron. Podajemy gorące.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy
w Poznaniu*