

## Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszoną morelą

**Czas wykonania:** 1 h **Ilość porcji:** 2

### **Składniki:**

- 500 g polędwiczki wieprzowej (1 sztuka)
- 15 g suszonej moreli
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka masła
- 100 ml wytrawnego białego wina (2 kieliszki)
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu



### **Przygotowanie:**

Połowę moreli namoczyć w winie przez około 30 minut.

Polędwiczkę umyć i osuszyć. Wyciąć nożem jak najdłuższy otwór i nafaszerować mięso namoczonymi morelami (nie wylewając wina). Obtoczyć polędwiczkę w soli i pieprzu i smażyć na oleju po około 3 minuty z każdej strony.

Następnie podlać polędwiczkę winem, w którym moczyły się morele i dusić 10-15 minut.

W tym czasie w małym garnku roztopić masło i podsmażyć resztę moreli.

Gdy polędwiczka się poddusi przelać zalewę winną do podsmażonych moreli, a mięso podsmażyć jeszcze chwilę na złoty kolor.

Roladę pokroić na plasterki i połączyć winnym sosem z kawałkami moreli.