

Recettes de cuisine polonaise

En français



Wieprzowina duszona z cebulą

(Porc braisé aux oignons)

Ingrédients :

- Filet mignon de porc 1 filet
- Oignon(s) 500 g
- Farine
- Eau
- Huile d'arachide 3 c. à soupe
- Sel poivre

Préparation :

Pelez et coupez finement les oignons en lamelles.

Salez et poivrez tous les côtés du filet mignon de porc puis coupez-le en tranches régulières à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Faites chauffer l'huile d'arachide dans une cocotte sur feu moyen.

Quand l'huile d'arachide est bien chaude, déposez les tranches de filet mignon dans la cocotte et faites-les revenir pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ajoutez ensuite les lamelles d'oignons dans la cocotte et laissez cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Grattez les sucs du fond de la cocotte, à l'aide d'une cuillère en bois, et mouillez d'eau à hauteur des tranches de filet mignon. Mélangez bien.

Baissez le feu à feu doux et laissez mijoter pendant 45 minutes, en remuant régulièrement.

A la fin de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre selon vos goûts.

Servez de suite le porc braisé aux oignons dans les assiettes et nappez-le de sauce.

Dégustez bien chaud accompagné de pommes de terre cuites à la vapeur et de chou rouge confit aux pommes.

Smaczneho !