

POŁĘDWICZKA KRAKOWSKA

(4 porcje, czas przygotowania 50 minut)

Polędwiczkę zamarynować w ziołach na 12 godzin. Śliwki zostawić na noc w śliwownicy. Orzechy laskowe uprażyć w nagrzanym do 200°C piekarniku. Z uprażonych orzechów usunąć skórkę. Następnie zmiksować orzechy z filetem z kurczaka, dodać śmietankę, 2 jajka. Doprawić solą i pieprzem. Zamarynowaną polędwiczkę rozciąć, rozklepać w kształcie prostokąta. Nałożyć masę, następnie namoczone śliwki. Mięso zwinąć w roladę, zgrilować. Na folii rozłożyć zgrilowanego bakłażana, posmarować go jajkiem, wyłożyć przesmażony na maśle szpinak, rozłożyć starty ser i ułożyć mięso. Następnie zwinąć wszystko w roladę. Piec 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Wino zredukować (odparować), dodać powidłą, odrobinę soku z cytryny, przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku sokiem z cytryny i cukrem. Na samym końcu dodać śliwownicę. Podawać polane sosem.



400 g polędwiczki wieprzowej
250 g filetu z kurczaka
100 g orzechów laskowych
80 ml śmietanki 30%
300 g liści szpinaku
300 g bakłażana
100 ml oliwy
300 g oscypka
200 g śliwki suszonej (suska sechlońska)
100 ml śliwownicy łąckiej
200 ml wytrawnego wina czerwonego
100 g powideł śliwkowych
3 jaja
100 g masła
sól, pieprz, zioła prowansalskie, czosnek, rozmaryn
sok z cytryny, cukier