

Policzki wieprzowe w czerwonym winie

4 porcje 3 godziny

Składniki

- 75 g sera owczego
- 8 małych policzków wieprzowych (lub 6 dużych)
- 100 g cebuli
- 100 g marchewki
- 75 g pora
- 1 ząbek czosnku
- 15 g oliwy z oliwek
- 125 ml wody
- 250 g czerwonego wina
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Dodaj do kielicha do gotowania 100 g marchewki, 100 g cebuli i 75 g grubo pokrojonego pora.
3. Posiekaj.
4. Wlej 15 ml oliwy z oliwek.
5. Smaż (saute).

6 Dodaj 125 g wody, 250 g czerwonego wina, 75 g sera owczego, ząbek czosnku i 8 policzków.

7 Duś.

8 Następnie wyjmij mięso i dodaj 1 łyżeczkę skrobi kukurydzianej rozcieńczonej w niewielkiej ilości zimnej wody. Wyjmij miarkę.

9 Ugotuj.

10 Gotowe do podania! Smacznego!