



Tournedos z polędwiczki z sosem śliwkowym i ziemniaczkami gratin (składniki dla 10 osób) (danie główne)

- polędwiczka wieprzowa 1 kg
- boczek wędzony 150g
- bulion mięsny 1l
- śliwki suszone 200 g
- wino czerwone 0,5 l
- masło 100 goździki, anyż, pieprz
- ziemniaki 1,5 kg
- mleko 0,5 l
- śmietana 0,5 l
- czosnek 100 g
- sól, pieprz, gałka muszkatowa cebula szalotka 100g

Przygotowanie dania głównego: ziemniaki obrać i pokroić w cieniutkie, równe talarki (najlepiej przy użyciu mandoliny), posolić i odstawić na kilka minut. Mleko i śmietanę połączyć i zagotować. Doprawić pieprzem i gałką muszkatową. Usunąć z ziemniaków nadmiar wody i wymieszać z mlekiem i śmietaną. Dodać pokrojony czosnek, po czym przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na koniec posypać startym serem Raclette. Zapiekać ok. 1 godz. w piekarniku w temp. 160 stopni.

Polędwiczki pokroić w nieduże kawałki, wielkości od 3 do 4 cm, owinąć je plasterkami boczku i połączyć wykałaczką. Doprawić solą i pieprzem z dwóch stron. Następnie podsmażyć na rozgrzanym masle z dwóch stron aby się przypiekły i przełożyć na ok. 12 min do piekarnika o temp. 160 stopni. Do pozostałego na patelni tłuszczu wrzucamy cebulkę szalotkę, podsmażamy i dolewamy czerwone wino, mieszamy czekając aż połowa wina wyparuje. Następnie dodajemy bulion i dorzucamy śliwki, doprawiamy. Gotujemy mieszając do uzyskania oczekiwanej przez nas konsystencji sosu.