

Polędwica wołowa lub wieprzowa z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 befsztiki wołowe lub 2 poledwiczkę wieprzowe -
- sól, pieprz -
- 2 łyżki oliwy -
- 4 brzoskwinie z puszki lub świeże przekrojone na pół (bez skorki) -
- 2 łyżki pokrojonych migdałów lub orzechów -

Etapy przyrządzania:

1. Befsztiki wołowe lekko ucisnąć dłonią, poledwiczkę wieprzową przekroić w poprzek na połowę, każdą zbicić, formując lekko tłuczkiem. Migdały uprażyć na suchej patelni, po czym zdjąć je. Wlać na patelnię oliwę, smażyć befsztiki po 2 min z każdej strony, wyjąć, ułożyć w ciepłym miejscu, posypać solą i pieprzem. Na pozostałym na patelni tłuszczu obsmażyć odciśnięte z zalewy połowy brzoskwin. Ułożyć na każdym befsztyku kawałek brzoskwin. Posypać prażonymi migdałami.

