

Polędwiczki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

palce lizać

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 szt.
- morele - 20 dag
- kostka rosołowa -
- pieprz, sól, -
- zioła/mięta, rozmaryn/ -
- olej - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso posyp solą i pieprzem, skrop olejem i odstaw na godzinę w chłodne miejsce. Morele zalej szklanką przygotowanego rosołu i odstaw, aby zmiękły. Postaw na gaz, dolej jeszcze szklankę rosołu, ugotuj, odparuj i przypraw do smaku. Polędwiczki upiecz/ok. 20 minut/, pokrój, polej sosem i posyp ziołami.

Jak podawać?

połączyć sosem i posypać ziołami

