

Polędwiczki z tymiankiem

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

mniam mniam.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta -
- świeży tymianek i rozmaryn -
- czosnek - 1

Etapy przyrządzania:

1. Całe polędwiczki natrzeć solą i pieprzem, oprószyć mąką, obtoczyć w roztrzepanym jajku i panierce z bułki tartej z posiekanym rozmarynem, tymiankiem i roztartym ząbkami czosnku. Obsmażyć na oliwie i dopiec w piekarniku. Do panierki można dodać musztardę i oliwę, tak by powstała gęsta pasta. Oblepić nią mięso i piec

