

## Grillowane polędwiczki wieprzowe



**BOGUSIA 82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki

**polędwiczki wieprzowe** 1 sztuka

#### Marynata

**miód gryczany** 2 łyżki

**musztarda** 1 łyżka

**olej** 3 łyżki

**Gril klasyczny Prymat** 1 łyżka

**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę myjemy, kroimy na grubsze plastry, za pomocą dłoni lekko rozbijamy. Składniki marynaty łączymy ze sobą i dodajemy do polędwiczki. Dokładnie mieszamy żeby marynata pokryła polędwiczki. Wstawiamy na noc do lodówki. Następnego dnia grillujemy na patelni grillowej lub grillu do miękkości mięsa.