

Polędwiczki po włosku



MAGDA60



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe	2 szt
bazylia świeża	
pomidory suszone Smak	1 słoik
ser mozzarella	1 op
olej do smażenia	
oliwki czarne Smak	1 słoik
Sól morską ziołową Prymat w młynku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Polędwiczki delikatnie umyć, osuszyć, posypać solą, pieprzem czarnym mielonym. Odstawić do lodówki na kilka godzin.
Olej rozgrzać na patelni.
Bardzo krótko podsmażyć na niej polędwiczki z każdej strony, przekręcając dookoła, zdjęć mięso z patelni.
Pozostawić do ostygnięcia.
- KROK 2 Polędwiczki pokroić skośnie na plasterki, każdy z nich w rękach delikatnie rozbić i ułożyć na blaszce jeden koło drugiego
- KROK 3 Na każdy kawałek ułożyć kawałek suszonego pomidora, plasterki mozzarelli
- KROK 4 Potem oliwki ciemne i od razu spiąć każdy kawałek wykałaczką pionowo i piec w piekarniku ok. 30 minut.
- KROK 5 Po upieczeniu pod oliwkę włożyć świeży listek bazylii i przełożyć porcje na talerze.

