

Poławdiczki wieprzowe



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poławdiczka wieprzowa	4 sztuki
oliwa	6 łyżek
czosnek	1/2 główki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
wermut	250 ml
Papryka ostra mielona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino, oliwę i przyprawy wymieszać. Dodać pokrojony w drobną kostkę czosnek. Zalać mięso, odstawić na noc. W miarę możliwości mięso przekładać żeby w całości się dobrze zamarynowało. Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać marynatą i piec przez ok. 1,5 godziny. W razie potrzeby podlać wodą.