

## Polędwiczki wieprzowe w marynacie klasycznej

**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>polędwiczka wieprzowa</b>	600 g
<b>oliwa</b>	200 ml
<b>tymianek</b>	1 szczypta
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 szczypta
<b>Marynata do mięs klasyczna Prymat</b>	1 szt
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Polędwiczki oczyścić, umyć pod bieżącą wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Mięso posypać obficie przyprawami Prymat, skropić oliwą z oliwek, a następnie dokładnie natrzeć marynatą i odstawić do lodówki na ok. 3-4 godziny. Podczas marynowania należy kilkakrotnie przekładać mięso, aby równomiernie nasiąkło przyprawami.

Po wyjęciu mięsa z marynaty należy doprawić je do smaku solą i pieprzem, a następnie grillować ok. 10 minut.