

połędwiczki z nadzieniem pomidorowym



TERESA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	2 szt
pomidory suszone Smak	1 słoik
czosnek	2-3 ząbki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 połędwice wieprzowe rozkrawamy tak aby powstał płat mięsa
- KROK 2 lekko rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem
- KROK 3 na każdy kładziemy plasterki czosnku i pokrojone w paski pomidory
- KROK 4 całość rolujemy i obwiązujemy sznurkiem
- KROK 5 obsmażamy na oleju i wstawiamy na 15 minut do piekarnika na 180 stopni
- KROK 6 po upieczeniu czekamy 10 minut aby mięso wypoczęło, odcinamy sznyrek i kroimy po skosie