

## poledwiczki z zapiekanymi ziemniakami

### ASIUNIA\_D1WP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1kg
<b>poledwica wieprzowa</b>	2
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>przyprawa kebab- gyros Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy na ćwiartki, układamy na blaszce posmarowanej tłuszczem i posypujemy przyprawą, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°. Poledwiczki nacieramy czosnkiem oraz przyprawą kebab-gyros. Na patelni rozgrzewamy oliwę i obsmazamy poledwiczki z każdej strony. Mieso przekładamy do naczynia. Pozostałe na patelni przyprawy podlewamy wodą i polewamy sosem mięsny. Kiedy ziemniaki pieką się ok 20 min do piekarnika wkładamy poledwiczki. Wszystko pieczemy ok 20 min. Mięso wyjmujemy z naczynia, a pozostały sos zagęszczamy mąką. Poledwiczki kroimy w plastry i polewamy wywarem.

To najlepszy obiad który zaserwował mi maz:)