

Polędwiczki zapiekane w szynce i cieście francuskim



MIGOTKA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	700 g
ciasto francuskie	1 opakowanie
Majeranek suszony Prymat	
sól	
szynka parmeńska	100 g
jajko	1 szt
olej do smażenia	
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Polędwiczki (ja miałam dwie małe które razem ważyły 700 g) oprószyć majerankiem, czosnkiem i odrobiną soli.
- KROK 2 Przyprawione polędwiczki obsmażyć na oleju ze wszystkich stron.
- KROK 3 Potem polędwiczki posmarować musztardą delikatesową.
- KROK 4 Następnie zawinąć w plastry szynki i w folię spożywczą lub aluminiową. Odłożyć na godzinę.
- KROK 5 Potem odwinąć z folii i owinąć ciastem francuskim. Ponacinać na wierzchu i posmarować roztrzepanym jajkiem.
- KROK 6 Wstawić do nagrzanego na 160-170 C piekarnika i piec ok 30-40 minut aż ciasto ładnie się zarumieni. Podawać pokrojone w plastry z dodatkiem np. sałatki z rukoli, suszonych pomidorów i pomidorków koktajlowych skropionej olejem z pomidorków lub olejem lnianym.

