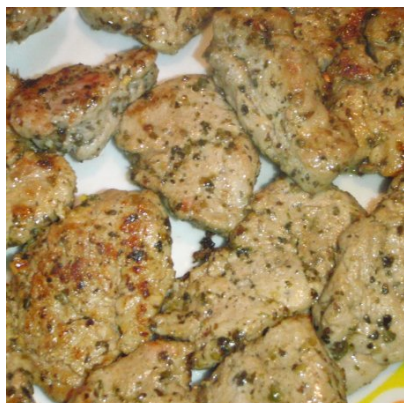


## Smażone polędwiczki wieprzowe w majeranku



### EMILIOZO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>polędwica wieprzowa</b>	30 dag
<b>sól do smaku</b>	
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżka
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę pokroić w plastry, posolić i dodać pieprz. Następnie każdy kawałek obsypać majerankiem i odstawić na 15 minut do lodówki. Na patelni rozgrzać olej. Polędwiczkę podsmażyć na dużym ogniu z obu stron. Następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem do miękkości około 10-15 minut. Smacznego.