

## Suszone polędwiczki wieprzowe



**BOGUSIA 82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

#### polędwiczki wieprzowe

#### Marynata

sól	3 łyżki
cukier	1 łyżeczka
papryka ostra mielona	1 łyżeczka
czosnek	4 ząbki
papryka słodka mielona	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym, wszystkie suche składniki łączymy ze sobą, nacieramy polędwiczki. Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę, nacieramy polędwiczki, przekładamy do naczynia lub miski, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na 5 dni. Polędwiczki przekładamy do pończochy, wieszamy w ciepłym przewiewnym miejscu i pozostawiamy na 6-7 dni. Wyjmujemy i wstawiamy do lodówki, kroimy mocno schłodzone.