

Polędwiczki z grilla



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	1 kg
czosnek	6 ząbków
śliwki suszone	1 opakowanie
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy w plastry ok grubości 2-3 cm. Każdy plasterzek polędwiczki przyprawiamy do smaku solą pieprzem i tymiankiem oraz przepuszczonym czosnkiem przez praskę, a następnie zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok godzinę. W polędwiczkach robimy małe dziurki w środku - nie na wylot i wkładamy suszoną śliwkę. Mięsko układamy na grillu i grillujemy ok 20-25 min. Smacznego !!