

Poławdwiczki nadziewane twarogiem



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

poławdwiczki wieprzowe	2 szt.
pietruszkazka świeża	2 łyż.
sól, pieprz	
twaróg	20 dkg. (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone poławdwiczki naciąć wzdłuż
Ser mielimy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy posiekana drobno pietruszkę.
Wypełniamy nacięcia w mięsie i obwiązujemy nitką bawełnianą.
Smazymy na oliwie ze wszystkich stron na kolor złoty ok 6-10 minut.
Po usmażeniu zdejmujemy nitkę i kroimy w ukośne plastry.