

Zielone poledwiczki dla pieska



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

poledwiczka wieprzoa	1 szt
cebula	1 szt
pieczarki	6 szt
sos sojowy	2 łyżeczki
ziołowe ziarenka smaku	
mąka	2 łyżki
jajko	1 szt
natka pietruszki	
makaron ryżowy wstążki	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z poledwiczki zdejmujemy błonkę, myjemy i kroimy na kawałki grubości 3-4 cm. Skrapiamy sosem sojowym i odstawiamy na 5 minut.

Oczyszczone pieczarki kroimy na 4 części i podsmażamy, cebule kroimy w piórka i też smażymy. Poledwiczki dokładnie obtaczamy w ziarenkach smaku, odstawiamy na 5 minut, po czym obtaczamy w mące i smażymy z każdej strony na złoty kolor.

W środku powinna być soczysta.

Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu.

W małym garnuszku gotujemy osoloną wodę, delikatnie wybijamy jajko i gotujemy do ścięcia białka, żółtko powinno być płynne.

Na ugotowany makaron układamy pozostałe składniki i lekko skrapiamy oliwą z oliwek.