

Zawijańce z polędwicy wieprzowej z farszem serowo-cebulowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwicy wieprzowej	60 dag
cebuli	3 szt.
sera żółtego	10 dag
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwice wieprzową oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić na plastry grubości około 2 cm. Każdy plaster rozbić, posypać solą, pieprzem, papryką i przyprawą do mięsa wieprzowego. Przykryć folią do żywności i odstawić na kilka godzin do lodówki (ja mięso przyprawiam zawsze dzień wcześniej wtedy doskonale "przechodzi" przyprawami).

Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Na każdym plastrze polędwicy równomiernie rozłożyć cebulkę i po kostce żółtego sera. Zawinąć każdy plaster jak roladkę i spiąć wykałaczką. Piec na patelni tak długo, aż mięso będzie miękkie.