

poledwiczki w sosie własnym



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	ponad 0,5 kg
woreczek do pieczenia	1 sztuka
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poledwice pluczemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Kroimy w plastry grubości do 1 cm. lekko rozbijamy tłuczkiem i obtaczamy w przyprawie do mięsa. Przekładamy do woreczka i zawiązujemy. Nakłuwamy torebkę w 2-3 miejscach i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 200 stopni około 40 minut.