

Przepis dnia II, odc. 59: Grillowana polędwica wieprzowa z serem oscypek i boczkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwica wieprzowa	4x200 g
boczek	8 plastrów
oscypek	200 g
śliwki suszone	8 szt.
olej rzepakowy	
pieczarki marynowane	

Marynata

olej rzepakowy	1/2 szklanki
Musztarda rosyjska Prymat	
miód gryczany	
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 opakowanie przyprawy

Sos

Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
woda	2 łyżki
ketchup łagodny	6 łyżek
pietruszka	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Polędwicę przeciąć wzdłuż na pół, przykryć folią i rozbić.
Wszystkie składniki marynaty wymieszać, natrzeć nią mięso,
- KROK 2 a następnie ułożyć plastry boczku, oscypek i pokrojone w paski suszone śliwki.
- KROK 3 Polędwicę ściśle zwinąć i owinąć w folię aluminiową posmarowaną olejem (dla pewności przed zawinięciem w folię można związać mięso sznurkiem).
- KROK 4 Polędwiczki grillować z każdej strony ok. 20 - 30 minut w 180°C w piekarniku na funkcji grill, przewracając podczas pieczenia.
- KROK 5 Sos barbecie łączymy z 2 łyżkami wody, 6 łyżkami ketchupu i posiekaną pietruszką.
Dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na 5-10 minut.
- KROK 6 Podawać z sosem barbecue i marynowanymi pieczarkami.