polędwiczki wieprzowe w cieści francuskim

BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe	4 szt.
ciasto francuskie	1 op.
musztarda	2 łyżki
tłuszcz do smażenia	4 łyzki
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
jajko	1 szt.
estragon	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardę i estragon wymieszaj razem. Natrzyj nim mięso. Rozgrzej tłuszcz i usmaż na nim polędwiczki. Dopraw do smaku solą i pieprzem i podziel każdą na połowę = 8 części. Ciasto francuskie pokrój na 8 trójkątów i zawiń w nie polędwiczki. Polej ciasto rozmąconym jajkiem i piecz w piekarniku aż ciasto się zarumieni.