

Polędwiczka zapiekana z grzybami i parmezanem



ŁUKASZ35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwiczka wieprzowa 120g

parmezan 30g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z polędwiczki formujemy stek przyprawiamy przyprawą do grilla odstawiamy na 10min w chłodne miejsce. Cebule krojimy w drobną kostkę podsmażamy na maśle następnie dodajemy grzyby smażyemy aż zmiękna dodajemy posiekana natkę pietruszki śmietane doprawiamy do smaku duszimy do momentu aż sos zgęstnieje zdejmujemy z ognia i odstawiamy w chłodne miejsce. Polędwiczke opsmarzamy po 2min z każdej strony następnie przekładamy na blaszke na wierzch mięsa nakładamy grzyby oraz posypujemy parmezanem wstawimy do pieca na 7 min