

Poławdwa w cęćcę francuskim



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

poławdwiczki wieprzowe	1 kg
ciasto francuskie	1 szt
tłuszcz	2 łyżki
ząbek czosnku	4 szt
majeranek, sól, pieprz	do smaku
gin	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, osuszamy, nacieramy posiekany, utartym z odrobiną soli czosnkiem, posypujemy majerankiem, solą i pieprzem. Odstawiamy na minimum 2 h.

Mięso obsmażamy na tłuszczu ze wszystkich stron, dodajemy w trakcie smażenia gin. Ciasto francuskie rozwijamy, kładziemy na środek mięso. Owijamy mięso ciastem. Zlepiamy brzegi.

Pieczemy 35 min w temp 200 stopni