WARKOCZE Z POLEDWICY WIEPRZOWEJ



MYSZKA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	2 szt
przyprawa uniwersalna	3-4 łyżki
pieprz do smaku	
olej do smażenia	
wykałaczki	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przygotowania warkoczy wybierz dwie polędwiczki wieprzowe. Sztuki mięsa powinny być równe i jak najdłuższe.
Mięso opłucz, wysusz i pokrój wzdłuż, na długie paski, które powinny mieć szerokości ok. 1cm na 1 cm. z dwóch polędwiczek powinno wyjść ok. 18 paseczków.
Paski mięsa w grubszym miejscu zepnij wykałaczką i splataj warkocze.
Przygotowane mięso układaj na rozgrzanym oleju. Piecz po 2-3 minuty z każdej strony. na koniec polej mięso płynną przyprawą magi i posyp pieprzem.
Warkocze podawaj zaraz po usmażeniu posypane drobno posiekana pietruszką. Najczęściej podaję do tego dania ziemniaki ugotowane w całości z masłem czosnkowym i sałatę z sosem winegret i drobno posiekaną czerwoną słodką papryką.