

# Polędwica wołowa lub wieprzowa z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Pyszny pomysł na obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 4 befszytki wołowe lub 2 poledwiczkz wieprzowe -
- sól, pieprz -
- 2 łyżki oliwy -
- 4 brzoskwinie z puszki lub świeże przekrojone na poł (bez skorki) -
- 2 łyżki pokrojonych migdałów lub orzechów -

### Etapy przyrządzania:

1. Befszytki wołowe lekko ucisnąć dłonią, poledwiczkz wieprzowe przekroic w poprzek na połowki, kazda zbic, fomujac lekko tłuczkiem. Migdały uprazyc na suchej patelni, po czym zdjac je. Wlac na patelnie oliwe, smazyc befszytki po 2 min z kazdej strony, wyjac, ulozyc w ciepłym miejscu, posypac sola i pieprzem. Na pozostałym na patelni tłuszczu obsmazyc odcsączone z zalewy połowki brzoskwini. Ulozyc na kazdym befszytku kawalek brzoskwini. Posypac prazonymi migdalami.

