

Polędwiczki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

palce lizać

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 szt.
- morele - 20 dag
- kostka rosołowa -
- pieprz,sól, -
- zioła/mięta,rozmaryn/ -
- olej - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso posyp solą i pieprzem,skrop olejem i odstaw na godzinę w chłodne miejsce.Morele zalej szklanką przygotowanego rosołu i odstaw ,aby zmiękły.Postaw na gaz,dolej jeszcze szklankę rosołu,ugotuj,odparuj i przypraw do smaku.Polędwiczki upiec/ok.20 minut/,pokrój,polej sosem i posyp ziołami.

Jak podawać?

połączyć sosem i posypać ziołami

