

Polędwiczki wieprzowe w ziołach

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



Bardzo smaczne i proste w przygotowaniu, syte danie.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 4 szt.
- cząber - 1 łyżeczka(i)
- mięta - 1/4 łyżeczka(i)
- szalwia - 1/4 łyżeczka(i)
- ząbki czosnku - 4 szt.
- sól, pieprz -
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- kieliszek białego wytrawnego wina -

Etapy przyrządzania:

1. Polędwiczki skrop sokiem z cytryny, natrzyj szalwią, miętą i roztartym z solą czosnkiem. Owiń w folię i zostaw na 3 godziny w chłodnym miejscu. Potem zrumień ze wszystkich stron na maśle i piecz w nagrzanym piekarniku od czasu do czasu skrapiając winem i polewając wytwarzanym sosem. Pod koniec pieczenia posyp cząbrem i polej winem. Podaj na gorąco lub na zimno.

Jak podawać?

Podawać na gorąco lub na zimno, z ziemniaczkami i surówką.