



przepisy.pl

Filet wieprzowy faszerowany ziołami i orzechami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- musztarda z ziarnami gorczycy - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka
- orzechy włoskie posiekane - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę wieprzową oczyść z błon. Zetnij również dwa końce, aby uzyskać ładny i równy kawałek.
2. Przetnij mięso wzdłuż na pół i rozchyl jak „książkę”. Możesz dłonią delikatnie przycisnąć mięso do deski, aby całość lekko spłaszczyć.
3. Przygotuj marynatę. W misce połącz musztardę z posiekanymi ziołami, sosem sojowym i przyprawą Knorr.
4. Natrzyj mięso marynatą tylko w środku. Następnie posyp pokruszonymi orzechami.
5. Teraz zwiń mięso w rulon i nasmaruj pozostałą marynatą od zewnątrz.
6. Mięso piecz w 180 °C przez 15-20 minut. Podawaj pokrojone w plastry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl