



przepisy.pl

Polędwiczki wieprzowe z serową panierką i sosem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 500 gramów
- szynka dojrzewająca w plastrach - 200 gramów
- chleb tostowy - 200 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Rama z masłem** - 100 gramów
- siemię lniane - 2 łyżki
- ser z niebieską pleśnią - 100 gramów
- olej roślinny - 3 łyżki
- olej - 50 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- szczypiorek posiekany - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i żyłek, pokrój w 5 cm grubości kawałki. Przyprawę wymieszaj z olejem, powstałą marynatą obtocz mięso. Z każdego kawałka uformuj steki lekko rozgniatając mięso w poprzek włókien. Każdy kawałek zawiń dookoła plasterkiem szynki i zepnij wykałaczką.
2. Każdy kawałek mięsa obsmaż z obu stron na patelni a następnie mięso ułóż na blaszce do pieczenia.
3. Chleb tostowy pokrój nożem w bardzo drobną kostkę, wymieszaj z tartym serem pleśniowym, ziarnem siemienia oraz margaryną.
4. Na wierzch każdego kawałka mięsa nałóż niewielką ilość panierki z chleba.
5. Wszystko razem wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 20-30 minut. Po upieczeniu mięsa zbierz powstałe soki, przydadzą się do przygotowania sosu.
6. Na patelni na której przygotowywałeś mięso na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę cebulę.
7. Dodaj 250 ml ciepłej wody (razem z sokiem z pieczenia mięsa). Dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, dokładnie wymieszaj. Wszystko razem gotuj dwie minuty, po czym sos zapraw śmietaną. Tuż przed podaniem dodaj posiekany szczypiorek. Polędwiczki podawaj z sosem.

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