



przepisy.pl

Faszerowana poledwiczka



Składniki:

- poledwiczka wieprzowa - 450 kilogramów
- ser żółty - plastry - 2 plastry
- musztarda - 2 łyżeczki
- pieczarki - 250 gramów
- cebula - 1/2 szt. - 1 sztuka
- olej do smażenia - 4 łyżeczki

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

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Poledwiczkę myjemy-osuszamy ręcznikiem papierowym. Pieczarki obieramy kroimy w plasterki a cebulę siekamy drobno. Wszystko podsmażamy na dwóch łyżkach oleju razem z natką, odrobiną soli i pieprzu. Odstawiamy do wystygnięcia. Poledwiczkę kroimy na pół. Następnie każdą połowę rozcinamy wzdłuż ale nie do końca. Potem przez folię rozbijamy mięso. Rozbite układamy na folii aluminiowej. Każdy płat delikatnie solimy, pieprzymy i smarujemy musztardą. Na to po całej długości mięsa wykładamy przestudzone pieczarki z cebulą a na wierzch układamy ser żółty pokrojony w paski. Gotowe zawijamy w folię aluminiową (patrz zdjęcie) Rozgrzewamy piekarnik (grzanie góra) do 180°C, pieczemy około 50 minut i gotowe. Podajemy z czym kto lubi SMACZNEGO..

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