



przepisy.pl

Faszerowane polędwiczki

 60 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 unit
- Rosół z kury Knorr** - 1 unit
- wędzony boczek - 10 plastrów
- orzechy włoskie - 150 gramów
- oscypek - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- jagody jałowca - 4 sztuki
- twarde żółte ser - 300 gramów
- musztarda - 3 łyżki
- białe wino wytrawne - 0.2 szklanek
- tymianek - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- masło - 50 unit
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki umyj, osusz i natnij wzdłuż do połowy. Rozłóż jak książkę, przykryj spoż. folią i rozbij lekko. Natrzyj przyprawą Delikat Knorr.
2. 2 plastry boczku wysmaż na oliwie, potem drobno pokrój. Posiekaj orzechy, oba sery i natkę pietruszki. Owoce jałowca rozgnieć i wymieszaj wszystko razem dodając jeszcze zioła.
3. Płaty mięsa posmaruj musztardą a następnie nanieś mieszankę z orzechami i serem. Mięso ciasno zroluj a następnie zawiń w plastry boczku. Obsmaż na oliwie i przełóż do naczynia żaroodpornego.
4. Warzywa pokrój w małe kawałki, dołóż do naczynia, podlej winem i wstaw do piekarnika - 180 st. C. Dorzuć dwie gałązki świeżego rozmarynu i przykryte piecz ok. 30 minut.
5. Powstały podczas pieczenia sos zlej do rondelka. Dodaj 250 ml wody, kostkę Knorr oraz pozostałą musztardę. Zagotuj. Następnie dodawaj stopniowo wiórki zimnego masła zagęszczając w ten sposób sos.

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