



przepisy.pl

## Połędwica nadziewana jabłkami na styl hasselback



### Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 400 gramów
- kwaśne jabłka - 2 sztuki
- oscypek - 2 sztuki
- świeża szalwia - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- patyki do szaszłyków - 3 sztuki
- oliwa - 3 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Połędwiczki wieprzowe oczyść z błon i przerostów tłuszczu i pokrój w 1 cm plastry. Wymieszaj je z oliwą oraz Przyprawą do mięsa wieprzowego Knorr, która nada kotleczkom delikatnego ziołowo-korzennego smaku i sprawi, że będą soczyste. Każdy kotleczek obsmaż z obu stron na patelni.
2. W plaster jabłka ułożonego na płasko na desce wbij na sztorc trzy patyki do szaszłyków. Na plaster jabłka, nabij następnie plaster polędwiczki, liść szalwii i plaster sera. Czynność powtarzaj do wyczerpania produktów.
3. Gotową „roladę” ułóż na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na ok. 10-15 minut. Upieczone go mięso ułóż na półmisku na ryżu wyciągając patyki przed podaniem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)