



przepisy.pl


Polędwiczka faszerowana papryką



Składniki:

- polędwica wieprzowa - 1 sztuka
- papryka czerwona - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 10 sztuk
- szpinak w liściach - 50 gramów
- olej (do smażenia) - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczke umyć i osuszyć. Oprószyć mięso solą i pieprzem, rozgniecionymi ząbkami czosnku i marynatą do mięs i odstawić na min 60 min.
2. Paprykę pokroić w długie paski. Pieczarki pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzany tłuszcz i usmażyć, przyprawiając solą i pieprzem. Liście szpinaku umyć i osuszyć. kostkę bulionową zalałam 250ml wrzątku
3. Teraz trzeba zrobić wgłębienie w środku polędwicy. Ja pomogłam sobie długim końcem drewnianej łyżki, tak aż przebiłam, ale nie na wylot, żeby nadzienie nie wypadło z drugiej strony. Następnie wypychałam do środka na zmianę kawałki papryki i porcje nadzienia oraz liście szpinaku tak aż nadziałam ją całą.
4. Na patelni rozgrzałam tłuszcz i obsmażyłam polędwiczkę. Potem przełożyłam do naczynia żaroodpornego, podlałam bulionem i piekłam ok 40 minut w 180st.

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