



przepisy.pl

# Polędwiczka wieprzowa z warzywami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- polędwica wieprzowa - 400 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak**
- pomidory - 300 gramów
- ser żółty - 100 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżka
- pieprz do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój w kostkę, cukinię w plasterki, a cebulę w paski. Pomidory obierz ze skórki i pokrój w kostkę.
2. Polędwicę wieprzową podziel na 4 części i podsmaż lekko na oleju z obu stron po około 2 minut. Dopraw solą i pieprzem. Kawałki polędwiczki odłóż.
3. Na tej samej patelni przesmaż papryki, cukinię i cebulę. Pod koniec smażenia dodaj pomidory.
4. Do naczynia żaroodpornego przełóż warzywa. Na wierzch poukładaj kawałki polędwicy.
5. Całość posyp serem i oregano. Piecz 10 minut w 225 °C.

---

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)