



# Polędwiczka wieprzowa

przepisy.pl



## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 500 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- sos sojowy - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- kolendra - 1 szczypta

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

 20 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę oczyść z błon i pokrój w grube plastry.
2. Majonez przełóż na teflonową rozgrzaną patelnię. Następnie smaż na niej kawałki mięsa na lekko złoty kolor z obu stron.
3. W małej miseczce wymieszaj miód, sos sojowy oraz otartą skórkę i sok z limonki. Całość dodaj na patelnię z mięsem.
4. Wszystko razem zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj 2-3 minuty. Podawaj z ryżem i ulubionymi warzywami.

---

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)