



przepisy.pl

Poładwiczki wieprzowe w sałacie lodowej

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- sałata lodowa - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 150 gramów
- tymianek - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- parmezan - 2 łyżki
- poładwiczka wieprzowa - 4 sztuki
- oliwa - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Poładwiczki umyj, osusz, oprósź solą i pieprzem oraz ziołami.
2. Obsmaź je, zawiń w folię aluminiową i piecz 15 minut w temperaturze 180 stopni.
3. Pieczarki pokrój w plastry, podsmaż na oleju i dopraw solą.
4. Sałatę rozdrobnij, wymieszaj z pieczarkami oraz sosem z oliwy, sokiem z cytryny, posiekanym czosnkiem, solą, pieprzem.
5. Poładwiczki pokrój w ukośne plastry i ułóż na sałacie. Całość posyp parmezanem.

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