



przepisy.pl

## Polędwiczki wieprzowe z indyjską nutą



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwica wieprzowa - 500 gramów
- sok z 1/2 limonki - 1 sztuka
- tandoori masala - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- chilli - 1 szczypta
- soczewica zielona - 1 opakowanie
- olej (do smażenia) - 1 łyżka
- Sos śmietanowo-paprykowy Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj woreczek soczewicy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Polędwicę pokrój w plastry, przełóż do miseczki. Dodaj sok z 1/2 limonki, tandoori masale, sól i chilli. Wszystkie przyprawy wmasuj w mięso. Na rozgrzanym oleju krótko smaż mięso.
3. Sos Knorr podgrzej w małym garnku. Na talerz wyłóż soczewicę. Polej sosem i dodaj mięso.

---

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)