



przepisy.pl

Polędwiczki wieprzowe z paprykowymi oliwkami



Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 1 kilogram
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 2 sztuki
- czerwona papryka pokrojona w paski - 2 sztuki
- oliwki nadziewane papryką - 15 sztuk
- białe wino - 1 szklanka
- Rama Olivio** - 3 łyżki

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Umyj polędwiczki i pokrój wzdłuż na plastry.
2. Rozgrzej na patelni margarynę, a następnie podsmaż mięso.
3. Wrzuć kostki Rosołu z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr (lub Bulionu cielęcego Knorr) i dobrze je rozprowadź, by się rozpuściły.
4. Następnie dolej wino, wrzuć paprykę oraz oliwki i duś całość przez pół godziny.

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