



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 40 dekagramów
- pieczarki - 30 dekagramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- cebula - 3 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- mąka - 2 łyżki
- olej - 100 mililitrów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj i pokrój razem z cebulą w kostkę.
2. Podsmaż na tłuszczu, dodaj koncentrat pomidorowy, musztardę i całość przypraw papryką. Gotuj, aż sos odparuje i wszystkie składniki będą zwarte.
3. Mięso opłucz, pokrój na plastry i cienko rozbij.
4. Na rozbite kawałki mięsa ułóż przygotowany farsz i zawiń tak, jak krokiety, zawijając brzegi do środka a następnie całość zroluj. Roladki przekuj wykałaczkami zabezpieczając je w ten sposób przed rozwinięciem.
5. Przygotowane kawałki mięsa oprósz w mące i usmaż na dobrze rozgrzanym tłuszczu.
6. Fix Knorr przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wlej do podsmażonego mięsa i całość gotuj przez około 15 minut. Tak przygotowane polonezy można podać z brukselką.