



# Soczyste polędwiczki wieprzowe zapiekane z niebieskim serem

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 400 gramów
- ser z niebieską pleśnią - 100 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- cukinia - 0.5 sztuk
- świeża bazylia - 8 listki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- chleb tostowy, kromki - 4 sztuki
- orzeszki piniowe - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki umyj, oczyść z błon i przerosłów tłuszczu, pokrój na 1 cm grubości plastry i delikatnie rozbij tłuczkiem. W misce pomieszaj ketchup, majonez i przyprawę do mięs.
2. Powstałą marynatą natrzyj dokładnie mięso. Zamarynowane mięso odstaw na kilka godzin do lodówki. Po tym czasie mięso obsmaż na patelni z obu stron i ułóż na pergaminie na płaskiej blasze do pieczenia.
3. Chleb tostowy pokrój ze skóry, pokrój w bardzo drobną kosteczkę, pomieszaj z tartym serem pleśniowym i orzeszkami pinii.
4. Pomidory sparz w gotującej się wodzie, usuń z nich skórę, pokrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Cukinie pokrój w plastry i dopraw Delikatem Knorr. Na medalionach z mięsa ułóż kolejno listek bazylii, plaster cukinii i ćwiartkę pomidora.
5. Na wierzchu ułóż ser pomieszany z chlebem. Całość wstaw na 10-15 min. do piekarnika nagrzanego do 190°C.

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)