



przepisy.pl

Włoskie medaliony z polędwiczki



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- świeży estragon - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pieczarki - 10 sztuk
- oliwa - 0.5 szklanek

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon. Następnie pokrój na steki po około 8 dekagramów. Każdy stek delikatnie spłaszcz w dłoniach tak, aby powstał medalion.
2. Mięso zamarynuj w oliwie, przeciśniętym czosnku, posiekanym estragonie oraz przyprawie Knorr.
3. Pieczarki oczyść i przekrój na pół. Dodaj do mięsa i całość marynuj co najmniej 1 godzinę.
4. Mięso grilluj po 5-6 minut z każdej strony przewracając co jakiś czas. Wraz z mięsem smaź również pieczarki. Po usmażeniu ułóż pieczarki na wierzchu mięsa i skrop pozostałą marynatą. Podawaj samodzielnie lub z sałatką.

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