

Poledwiczka na warzywach



Autor: **jaolowiecki**
Przepisów: 7 Ocena: 247

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- poledwiczka wieprzowa, 1 szt.
- papryki kolorowe, 1,5 szt.
- cebule duże, 2 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Poledwiczke posoli i popieprzyc. W całości podsmazyc na dowolnym tłuszczu ze wszystkich stron. Zawinac w folie i do pieca 180°C na 15 min. Po upieczeniu pozostawic 10 min. w foli, potem pokroic. W tym czasie gdy sie poledwiczka piecze, smazymy na dowolnym tłuszczu pokrojona w pol i plastry cebule 10 min. Dodajemy do niej pokrojona w paski papryke. Podsmazamy 5 min. i dusimy pod przykryciem 5 min. Solimy, pieprzymy i dodajemy sok z foli, który wytworzył się podczas pieczenia mięsa. Doprawiamy do smaku i podajemy z ryżem albo z chlebem.

Twoje notatki do przepisu: