

Polędwiczki jak pizza



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11219**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 200g polędwiczek wieprzowych
- 200g pieczarek
- 1 mała cebula
- 1/2 puszki kukurydzy
- 200g sera cheddar
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, przyprawa do pizzy, czosnek granulowany

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno siekamy. Pieczarki tarkujemy, solimy, smażyjemy wraz z olejem na rozgrzanym oleju.
- 2 Polędwiczki kroimy w plastry, rozbijamy palcami. Polędwiczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, każdą smarujemy koncentratem, posypujemy przyprawami. Wykładamy: ser, pieczarki, kukurydzę, ponownie ser. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20-25 minut.

Twoje notatki do przepisu: