

Polędwiczki wieprzowe w sosie balsamico.



Autor: **Wiech_K**
Przepisów: **231** Ocena: **4711**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 polędwiczki wieprzowe (ok. 1 kg)
- 12 plastrów szynki suszonej (parmeńska, serano lub inne)
- opakowanie sałaty (w moim przypadku mix z rukolą)
- 2 - 3 ząbki czosnku
- gałązka rozmarynu
- 2 łyżki oliwy
- 3 łyżki octu balsamicznego
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki umyj, osusz dokładnie i pokrój każdą na 6 kawałków. Każdy kawałek zawiń w plaster szynki i, razie potrzeby, zepnij wykałaczką



- 2 Na patelni rozgrzej oliwę i wrzuć na nią obrany i zgnieciony czosnek oraz gałązkę tymianku. Kiedy czosnek zacznie skwierczeć, przechyl patelnię, tak, aby cały czosnek i tymianek zanurzone były w oliwie. Smaż, aż czosnek zbrązowieje.



- 3 Postaw patelnię normalnie na ogniu i włóż na nią mięso. Smaż na niedużym ogniu z każdej strony, aby mięso było delikatnie upieczone, ale w środku jeszcze lekko różowe. Dodaj do smażenia ocet balsamiczny - ostrożnie, bo szybko się karmelizuje.



- 4 Wyłóż na talerze porcję sałaty, połóż usmażone mięso i polej odrobiną sosu balsamico pozostałego z pieczenia. Podałem do tego "torta di patate", czyli włoską odmianę naszej babki ziemniaczanej.



Twoje notatki do przepisu: