

Polędwiczki wieprzowe z szałwią

Autor: **Caorlotta**

Przepisów: 7 Ocena: 34



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa 60-70 dag
- oliwa z oliwek do smażenia
- masło łyżka
- szałwia świeża kilka gałązek
- ocet cydrowy 25 ml
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 polędwiczkę czyścimy z błony i kroimy na 1-1,5 cm plastry. Lekko rozbijamy uderzając na płasko szerokim nożem. Solimy.
- 2 na patelni rozgrzewamy oliwę i smażymy polędwiczki około 2-3 minuty z każdej strony. Wlewamy ocet, dodajemy szałwię i smażymy jeszcze chwilę do odparowania octu. Wkładamy łyżkę masła. Gdy masło się roztopi - polędwiczki gotowe.
Nie można ich przesmażyć, żeby nie stały się twarde, ale nie mogą być surowe w środku, toż to wieprzowina :)
smacznego

Twoje notatki do przepisu: