



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W ROZMARYNIE

SKŁADNIKI:

2 polędwiczki wieprzowe Sokołów Uczta
4 gałązki rozmarynu
2 ząbki czosnku
3 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki masła
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Polędwiczki opłukać, osuszyć i pokroić w plastry. Każdy z nich rozbić delikatnie ręką. Oddzielić listki z rozmarynu. Czosnek przecisnąć przez praskę i wymieszać z oliwą z oliwek. Polędwiczki połączyć z powstałą marynatą. Przykryć i wstawić na 1 godzinę do lodówki.
2. Tuż przed smażeniem z mięsa zdjąć czosnek i część rozmarynu. Oprószyć solą i pieprzem, po czym smażyć na oliwie z dodatkiem masła lub grillować na patelni grillowej. Podawać z kopytkami lub kluskami gnochchi.