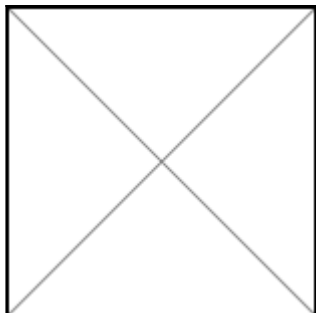




Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Połędwiczki zawijane w boczek

.....

Czas przygotowania: do 1 godziny

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- sól, 0 szczypta
- mielony pieprz, 0 szczypta
- smalec, 1 łyżk.
- rozmaryn, 1 szt.
- boczek wędzony, 10 dag
- twarożki, 10 dag
- żółtka, 1 szt.
- chleb tostowy (pszenny) , 1 szt.
- cebulka dymka, 3 szt.
- polędwica wieprzowa, 2 szt.

Sposób przygotowania:

1. Dymki posiekać, dodać pokruszonego jednego tosta, żółtko i twarożek. Przyprawić pieprzem i solą. Masą posmarować polędwiczki. 2. Każdą owinać plasterkami boczku, obłożyć gałązkami rozmarynu i związać nicią. 3. Mięso obsmażyć na smalcu. Podlać 1/4 l wody. Wstawić do piekarnika i piec przez 30 minut w 200 st. Zrobić sos. Podawać z gotowanymi warzywami.

