



## Polędwiczka wieprzowa z sałatką ziemniaczaną

Steps: 6

Poziom trudności:

### Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Polędwiczka wieprzowa marynowana w pieprzu	4 sztuki	Ziemniaki
2 sztuki	Ogórek kiszony	8 sztuk	Boczek wędzony
1 sztuka	Cebula czerwona	4 sztuki	Rzodkiewka
1 łyżka	Musztarda	3 łyżki	Majonez
	Sól, pieprz do smaku		Sos pieczeniowy

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Ziemniaki pokroić w kostkę, ugotować i ostudzić.
3. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na patelni.
4. Pokroić ogórki, rzodkiewki i cebulę. Całość wymieszać z majonezem i musztardą, doprawić do smaku.
5. Gotową sałatkę odstawić na 30 minut, aby smaki się połączyły.
6. Podawać z sosem.

### Polędwiczka w marynacie

Mięso z polędwiczki wieprzowej otoczone w marynacie Kolorowy pieprz i zawinięte w folię do pieczenia. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: polędwiczka wieprzowa 90%, woda, marynata (olej rzepakowy, sól, przyprawy, oliwa z oliwek, olej słonecznikowy, cukier, tłuszcz rzepakowy utwardzony, pomidory, ekstrakty przypraw), preparat do mięs (proszek owocowy, aromat).

Polędwiczka wieprzowa z sałatką ziemniaczaną

Stand 16.10.2023