



## Polędwiczka wieprzowa z sałatką kuskus

Steps: 6

Poziom trudności:

### Składniki

4 Porcje

1 sztuk	Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą	1 szklanka	Kuskus
1 sztuka	Papryka czerwona	1 sztuka	Ogórek zielony
1 sztuka	Pomidor	1 pęczek	Kolendra
1 sztuka	Limonka	2 łyżki	Jogurt typu greckiego
3 łyżki	Oliwa z oliwek		Sos pieczeniowy jasny
	Sól, pieprz do smaku		

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Kuskus zaparzyć wrzątkiem.
3. W międzyczasie przygotować warzywa. Z pomidorów, papryki i ogórków usunąć gniazda nasienne, a następnie pokroić w kostkę.
4. Gdy kuskus wystygnie, dodać warzywa, jogurt, oliwę, posiekaną kolendrę oraz sok i skórkę z limonki.
5. Całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.
6. Podawać z sosem.

### Polędwiczka ze śliwką i morelą

Mięso z polędwiczki wieprzowej z dodatkiem śliwek suszonych i moreli, obtoczone w marynacie cygańskiej i zawinięte w folię do pieczenia. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: polędwiczka wieprzowa 83%, marynata (olej roślinny rzepakowy częściowo utwardzony, sól, przyprawy, dekstroza, ekstrakt przypraw, hydrolizowane białko roślinne (kukurydza, rzepak), aromat dymu wędzarniczego), śliwki suszone 2,5% (śliwki suszone, olej słonecznikowy, substancja konserwująca - E202), morele suszone 2,5% (suszone morele, substancja konserwująca - dwutlenek siarki), woda, preparat do mięs (proszek owocowy, aromat)