

Poledwica wołowa lub wieprzowa z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 befszyki wołowe lub 2 poledwiczyki wieprzowe -
- sól, pieprz -
- 2 łyżki oliwy -
- 4 brzoskwinie z puszki lub świeże przekrojone na poł (bez skorki) -
- 2 łyżki pokrojonych migdałów lub orzechów -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Befszyki wołowe lekko ucisnąć dłonią, poledwiczyki wieprzowe przekroić w poprzek na połowki, każda z bicia, formując lekko tłuczkiem. Migdały uprażyć na suchej patelni, po czym zdjąć je. Wlać na patelnię oliwę, smażyć befszyki po 2 min z każdej strony, wyjąć, ułożyć w ciepłym miejscu, posypać solą i pieprzem. Na pozostałym na patelni tłuszczu obsmażyć odciążone z zalewy połowki brzoskwin. Ułożyć na każdym befszyku kawałek brzoskwini. Posypać prażonymi migdałami.

