

Polędwiczki wieprzowe z warzywami

Składniki na 4 porcje:

- Polędwiczki wieprzowe 600g
- Makaron Orzo Medium Helios 400g
- Papryka czerwona 1 szt.
- Papryka zielona 1 szt.
- Pepperoni Macedońskie w zalewie Theofilos "Mój Grecki Smak" 4 szt.
- Cebula szalotka 3 szt.
- Czosnek 1 ząbek
- Pomidory suszone w oleju Theofilos "Mój Grecki Smak" 8 szt.
- Oliwki czarne i zielone drylowane Theofilos "Mój Grecki Smak" 8 szt.
- Wino białe wytrawne 50ml
- Oliwa z oliwek Extra Virgin Theofilos do smażenia
- Oregano
- Sól, pieprz, słodka papryka mielona
- Świeży rozmaryn do dekoracji

Sposób przygotowania:

Makaron Orzo Medium Helios gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Polędwiczki oczyszczamy z błonek i kroimy w kostkę.

Cebulę szalotkę i czosnek drobno siekamy, paprykę, pomidory suszone i Pepperoni Macedońskie kroimy w kostkę, a oliwki w krążki.

Na patelni rozgrzewamy 4 łyżki oliwy z oliwek, szklimy na niej szalotkę i czosnek, następnie dodajemy mięso i smażymy na lekko rumiany kolor. Gasimy winem. Dodajemy paprykę, Pepperoni Macedońskie, pomidory suszone oraz oliwki.

Mieszamy wszystkie składniki i dusimy na wolnym ogniu przez 5 minut. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką słodką mieloną i oregano.

Mieszamy z ugotowanym makaronem Orzo Medium Helios. Podajemy gorące i dekorujemy rozmarynem.