

Tigania fileto chiryno – poledwiczki wieprzowe z warzywami

Składniki na 4 porcje:

- Poledwiczki wieprzowe 600g
- Makaron Orzo Medium Helios 400g
- Papryka czerwona 1szt
- Papryka zielona 1szt
- Peperoni Macedońskie w zalewie Theofilos „Mój grecki Smak” 4szt
- Cebula szalotka 3szt
- Czosnek 1zabek
- Pomidory suszone w oleju Theofilos „Mój grecki Smak” 8szt
- Oliwki czarne i zielone drylowane Theofilos „Mój grecki Smak” 8szt
- Wino biale wytrawne 50ml
- Oliwa z oliwek Extra Virgin Theofilos do smażenia
- Oregano
- Sól
- Pieprz
- Słodka papryka mielona
- Rozmaryn świeży do dekoracji

Sposób przygotowania:

Makaron Orzo Medium Helios gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Poledwiczki oczyszczamy z błonek i kroimy w kostkę. Cebulę szalotkę i czosnek drobno siekamy, paprykę, pomidory suszone i Peperoni 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, Peperoni 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 udekorowane rozmarynem.