



GRILLOWANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA NA ZIELONEJ ŁĄCE

Przygotowanie:

Połędwiczkę wieprzową kroimy na pół i przekładamy do naczynia. W moździerzu ucieramy przyprawę: kminek, rozmaryn, świeżo zmielony pieprz oraz sól. Kawałki połędwiczek oblewamy niewielką ilością oliwy z oliwek i obtaczamy w przyprawach. Połędwiczki wstawiamy do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie połędwiczki grillujemy na patelni grillowej z obydwu stron. Na podłużnym talerzu układamy mieszankę sałat, kroimy w piórka czerwoną cebulę i posypujemy nimi sałatę. Następnie układamy pokrojone w paski suszone pomidory oraz pokruszone ser z niebieską pleśnią. Gruszkę wraz ze skórką kroimy na cienkie talarki, układamy na sałacie. W osobnym naczyniu mieszamy sok z cytryny, musztardę oraz sól. Następnie dodajemy oliwę i mieszamy, aż do połączenia składników. Doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem. Połędwiczkę kroimy na plasterki i podajemy na sałatce polanej sosem winegret

Składniki:

- 1 połędwiczka wieprzowa
- 1 łyżeczka kminku
- 1/2 łyżeczki rozmarynu
- Sól, pieprz
- 1 opakowanie mieszanki sałat **Fit&Easy ACTIVE**
- 1 mała czerwona cebula
- 1 gruszka
- 3 suszone pomidory
- Ser z niebieską pleśnią
- Oliwa z oliwek

Sos winegret:

- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- Szczypta soli
- 1 łyżeczka musztardy
- Szczypta świeżo zmielonego pieprzu