



Fileciki wieprzowe z pomidorami i tymiankiem

Składniki

- Filet wieprzowy 500g - 8 plasterków boczku - Gałązka tymianku - Oliwa z oliwek - 1 puszka pomidorów Cirio w kawałkach - Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Pokroić filet z wieprzowiny na około 8 takich samych kawałków, każdy kawałek zawinąć w boczek
2. Wlać do naczynia do pieczenia oliwę z oliwek, ułożyć mięso i dodać pomidory w kawałkach doprawione solą i pieprzem
3. Piec w temperaturze 200 stopni przez około dwadzieścia minut.

