

# Pieczona biodrówka

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2392**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- Biodrówka wieprzowa, 1,5 kg
- czosnek, 5 ząbków
- oliwa, 4 łyżki
- woda, 3/4 szkl.
- Kostki smaku - cebula i papryka, 2 + 1
- pieprz, 1 łyżeczka
- majeranek, 2-3 łyżeczki
- sól, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Biodrówkę pokroić na średniej wielkości plastry.
- 2 Z oliwy, czosnku zgniecionego w prasce, kostek smaku, majeranku, wody, pieprzu i soli (do smaku) przygotować zaprawę. Wymieszać ją z pokrojonym mięsem. Można zostawić na noc.
- 3 Mięso przełożyć do rękawa do pieczenia. Piec ok. 2 godzin w temp. 180 stopni (termoobieg) - 1/2 godziny, później w temp. 160 stopni. Ja dodatkowo wkładam do naczynia żaroodpornego, do którego wlewam wodę (ok. szklanki) - nic się nie przypali.
- 4 Podawać z ziemnkami i surówkami. Smacznego. :)

## Twoje notatki do przepisu: