

Pieczona polędwica wołowa



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2170**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- polędwica wołowa, 1/2 kg
- czosnek, 2 ząbki
- cebula, 2 szt.
- marchewka, 1 średnia
- boczek, 10 dag
- pieprz świeżo zmielony lub rozgnieciony w moździerzu, 1 łyżeczka
- rozmaryn świeży lub suszony, 1 łyżeczka
- bazyli, 1 łyżeczka
- pieczarki, 6 szt.
- olej, 50ml.

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i wysuszoną polędwicę posypać świeżo zmielonym pieprzem, rozmarynem i bazylią. Włożyć do naczynia i poukładać na niej pokrojony w plasterki czosnek. Skropić wszystko olejem ale nie zalewać, mięso powinno wchłonąć cały olej do następnego dnia. Pozostawić w lodówce kilka godzin (dla niecierpliwych) lub poczekać do następnego dnia.
- 2 Następnego dnia rumienimy naszą wołowinę z każdej strony na rozgrzanej patelni aby wyglądała na opaloną. Ja nie dolewałem oleju ale jak ktoś musi to może.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do 170 stC. Mięso wkładamy do rękawa lub naczynia żaroodpornego na którym wcześniej ułożyłem boczek, marchewkę, cebulę i pieczarki.
- 4 Pieczenie trwa zaledwie 40 min. Podawać tak jak lubicie ja zrobiłem ziemniaczane puree z sosikiem. Smacznego i brzuszka pełnego życzeń.
- 5 W tym daniu nie zapomniałem o soli, nie użyłem jej wcale - specjalnie. Spróbujcie sami.

Twoje notatki do przepisu: