

# Rosbif z piekarnika



Autor: **magdaniel**  
Przepisów: 74 Ocena: 1710

3-4 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mięso wołowe rosbif, około kilograma
- składniki na sos:
  - szalotka drobno posiekana, 1 szt
  - czosnek rozgnieciony, 3 ząbki
  - pasta pomidorowa, 1 łyżeczka
  - ostra papryka, szczypta
  - sok z jednej cytryny
  - WINO CZERWONE, poł szklanki
  - olej, 3 łyżki
  - sól, pieprz do smaku
  - liść laurowy i odrobina tymianku

## Sposób przygotowania:

- 1 z podanych składników przygotować sos do mięsa około godziny przed pieczeniem żeby składniki marynaty się przegryzły, mięso wkładamy do naczynia i obsmarowujemy zrobionym sosem bezpośrednio przed włożeniem do piekarnika nie wcześniej, pieczemy około 35 min w temp 200 stopni, wkładamy mięso do już nagrzanego pieca, jeżeli chcemy mieć mniej krwisty rosbif trzymamy dłużej w piecu,

## Twoje notatki do przepisu: