

Wołowina po prowansalsku



Autor: **Tele_Tydzień**
Przepisów: **521** Ocena: **4434**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 800 g udźca wołowego
- 4 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 4 gałązki świeżego rozmarynu
- 50 ml oliwy z oliwek
- 500 ml białego wina
- sól
- mielony czarny pieprz
- 2 czerwone cebule
- 4 marchewki
- 250 g pomidorów
- 100 g czarnych oliwek
- 250 g bekonu
- olej do wysmarowania naczynia żaroodpornego
- gotowane ziemniaki jako dodatek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokrój w kostkę. Czosnek pokrój w cienkie plasterki. Mięso z czosnkiem włóż do naczynia, dodaj liście laurowe, listki tymianku i rozmarynu. Dodaj oliwę i wino. Dopraw solą, pieprzem i wymieszaj. Naczynie nakryj folią i włóż na noc do lodówki. Cebulę pokrój na ósemki, marchewki, pomidory i oliwki w plasterki. Bekon pokrój na plastry. Wyjmij mięso, nie wylewaj marynaty! Naczynie żaroodporne wysmaruj olejem i na dno połóż część mięsa. Poprzekładaj bekonem, cebulą, pomidorami i marchewką. Górna warstwa – mięso.
- 2 Całość oblej marynatą. Naczynie nakryj i piecz w piekarniku 2 godziny w temperaturze 170 st. C. Podawaj z gotowanymi ziemniakami.
- 3 Czas przygotowania: 150 min (bez marynowania) 567 kcal/1 porcja

Źródło: Tele Tydzień

Twoje notatki do przepisu: