

Pieczeń cielęca w ziołach z chrzanem i buraczkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec cielęcy	1,8 kilograma
biała cebula	2 sztuki
natka pietruszki	
sól ziołowa	
pieprz czarny grubo mielony	
rozmaryn	
tymianek	
olej rzepakowy	
chrzan tarty	
buraczki tarte	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i oczyścić. Z każdej strony oprószyć solą i pieprzem. Cebule posiekać, przełożyć do miseczek i wymieszać z łyżką rozmarynu, tymianku i świeżą natką. Powstałą mieszanką natrzeć mięso.

Rozgrzać szeroki rondel lub patelnię i z każdej strony obsmażyć mięso. Następnie przełożyć do formy żaroodpornej i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 40 minut.

Mięso w trakcie pieczenia polewać wytopionym sosem. Gotową pieczeń wyjąć z piekarnika, a następnie zawinąć na kwadrans w folię aluminiową, by odpoczęło.

Podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno z tartym chrzanem i buraczkami Smak.