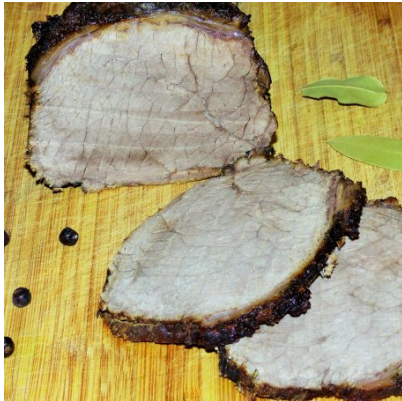


Pieczeń wołowa



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------------|--------------|
| wołowina | 1600 g |
| wino czerwone wytrawne | 1 szklanka |
| Owoc jałowca cały Prymat | 10 ziaren |
| Rozmaryn suszony Prymat | pół łyżeczki |
| majeranek | pół łyżeczki |
| cząber | pół łyżeczki |
| Liść laurowy suszony Prymat | 3 szt |
| czosnek | 2 ząbki |
| sól i pieprz | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dzień wcześniej należy zamarynować. Najpierw wołowinę dokładnie myjemy, następnie osuszamy i nacieramy z obu stron solą, pieprzem, ziołami oraz wyciśniętym przez praskę czosnkiem. Nalewamy wino, przykrywamy pokrywką i wkładamy na całą noc do lodówki. Następnego dnia mięso wkładamy do naczynia żaroodpornego, wlewamy marynatę i pieczemy pod przykryciem bez termoobiegu. Najpierw w temperaturze 125 stopni przez 2 h 45 min, następnie obniżymy temperaturę na 100 stopni i piekłam jeszcze przez 45 min. Upieczone mięso zawinęłam w folię aluminiową i odstawiłam na 15 min, aby odpoczęło. Po tym czasie mięso jest gotowe do spożycia. Sos z naczynia przelewamy do garnka i możemy go zredukować lub zagęścić mąką pszenną.