

Pieczona polędwica wołowa



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwica wołowa	1 kg
masło	3 łyżki

Marynata

olej rzepakowy	1/2 szklanki
musztarda sarepska	2 łyżki
przyprawa do mięs	20 g
sos sojowy	2 łyżki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować składniki, mięso umyć i osuszyć. Wszystkie składniki marynaty połączyć, natrzeć nią polędwicę i odstawić na minimum godzinę do lodówki. Następnie mięso obsmażyć z każdej strony na złoty kolor. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, obłożyć masłem i piec ok. 20 minut w temperaturze 180°C w zależności od ulubionego stopnia wypieczenia polędwicy. Po upieczeniu mięso przełożyć na deskę, aby odpoczęło, a następnie pokroić w plastry i skropić powstałym podczas pieczenia sosem.