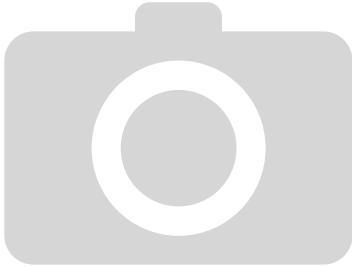


Poławdwica na dziko

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| poławdwica wołowa | 1,2 kg |
| masło | 1 łyżka |
| ocet winny | 1 szklanka |
| cebula | 1 sztuka |
| ziela angielskie Prymat | 5 ziaren |
| cukier | 2 łyżki |
| sól | 1 łyżka |
| Liść laurowy suszony Prymat | 1 sztuka |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 5 ziaren |
| Goździki całe Prymat | 2 sztuki |
| wędzony boczek | 5 (w plastrach) |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: cebulę obrać i pokroić w krążki. Wszystkie składniki połączyć wraz z przyprawami Prymat, dodać 2 szklanki wody, zagotować i ostudzić.

Mięso umyć, zdjąć błonę, poławdwicę zalać marynatą i odstawić do lodówki na 12 godz. Następnie wyjąć z marynaty, ułożyć w wysmarowanej masłem brytfannie, obłożyć plastrami boczku i piec 35 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 st. C.

Po wyjęciu z piekarnika pokroić w skośne plastry i podawać z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami.