Polędwica wołowa marynowana w teksańskim sosie bbq podana z borowikami z masłem cytrynowym i ziołowym

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwicy wołowej	600 g
oliwy z oliwek	100 ml
Marynata do mięs klasyczna Prymat	1 sztuka
teksańskiego sosu barbecue	4 łyżki
ugotowanych borowików	200 g
posiekanej cebuli	1 sztuka
czosnku	2 ząbki
masła cytrynowego	50 g
masła ziołowego	10 g
soku z cytryny	1 łyżka
natki pietruszki Prymat	1 łyżka
białego wytrawnego wina	2 łyżki
ziarna czerwonego pieprzu	- -
Do dekoracji:	- -
tymianek	- (świeży)
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Sól czosnkowa jodowana Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i pokrojoną na medaliony polędwicę zamarynować w sosie barbecue połączonym z marynatą klasyczną Prymat i odstawić lodówki na ok. 12 godzin. Na rozgrzanej patelni, nad paleniskiem grilla podsmażyć grzyby z cebulą i czosnkiem, a następnie całość podlać winem oraz dodać masło cytrynowe i ziołowe. Borowiki doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą czosnkową Prymat, pieprzem czarnym mielonym Prymat oraz natką pietruszki Prymat.

Na grillu upiec polędwicę tak, aby w środku pozostała krwista. Pod koniec pieczenia podlać mięso pozostałą marynatą. Tak przygotowane polędwiczki podawać z grzybami aromatyzowanymi masłem cytrynowym i ziołowym. Danie udekorować świeżym tymiankiem i czerwonym pieprzem.