

Wołowina z ziołami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rostbeft	1 kg
oliwa	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
rozmaryn	1 łyżka
masło	2 łyżki
majeranek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukane mięso obsmażamy na oliwie. Przestudzić , oprószyć solą i pieprzem. Czosnek obrać , przepuścić przez praskę , wymieszać z majerankiem i rozmarynem. Masą posmarować mięso. Ułożyć w brytfannie, posypać wiórkami masła . Wstawić do piekarnika 220 stopni , piec ok 20 minut , polewając wytwarzanym sosem. Następnie zmniejszyć temperaturę do 200 stopni i piec jeszcze polewając sosem ok 40 minut.