Szpikowana wołowina

DAREKXXL

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec wołowy	2 kg
wędzony boczek	200 g
słonina	100 g
cebula	5 szt
sok z 1 cytryny	
olej	7 łyżek
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, skropic sokiem z cytryny, natrzeć solą i pieprzem, posmarować 2 łyżkami oleju. Odstawić na 2h. Słoninę pokroić w słupki i naszpikować mięso. Boczek pokroić na cienkie plastry. Pozostały olej rozgrzać w brytfannie, zrumienić wołowinę ze wszystkich stron, obłożyć plasterkami boczku i cebulą, podlać wodą. Piec 2h w temp 18o0 stopni.