

połędwiczka w cebuli



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	1 szt
Pieprz biały mielony Prymat	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
połędwica wołowa	2 szt
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę kroimy w plasterki obsmażamy na oleju .Dodajemy wyciśnięty czosnek i pokrojoną cebulkę .Dusimy .Solimy ,dodajemy wegete i pieprz .Przekładamy do naczynia nakrywamy folią i zapiekamy w piekarniku ok 20 min -w tem 180-200 stopni