

Polędwica na dziko



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica 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, polędwicę 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.