

Pieczeń wołowa marynowana



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe na pieczeń	2 kg
śmietana 22-procentowa	1 szklanka
czosnek	2 ząbki
olej	2 łyżki
sól	- -
cebula	2 sztuki
cukier	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
wino czerwone	1 szklanka
ocet	1/2 6%
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: cebule obrać i pokroić w krążki. Do garnka wlać ocet, wino, $\frac{3}{4}$ szklanki wody, dodać cebule, ziele angielskie Prymat, liść laurowy Prymat, jałowiec Prymat, cukier i zagotować. Czosnek obrać, posiekać i rozetrzeć z 1 łyżeczką soli. Mięso natrzeć przygotowanym czosnkiem, a następnie zalać gorącą marynatą. Ostudzić i wstawić na 2 doby do lodówki. Następnie wyjąć mięso z marynaty, włożyć do brytfanny, polać olejem, przykryć i piec 1 godz.30 min – 2 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 st. C. Podczas pieczenia polewać marynatą, a później sosem. Gotowe mięso posmarować śmietaną i piec jeszcze 10-15 min. Sos zagotować, doprawić solą, pieprzem Prymat i podać w sosjerce.

Pieczeń pokroić w plastry i podawać z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką szparagową.

