

połędwica lukullus



KROKODYL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

połędwica wołowa	400 g
majeranek	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę podzielić na dwa plastry, lekko rozbić i popieprzyć. Posmarować koncentratem i zawinąć w folię aluminiową. Piec w temp. 220 st. około 20 minut. Folię utworzyć i piec do zrumienienia ok. 7 minut. Podawać posolone.