

Pieczeń cieleńca w pikantnej marynacie prymat



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zadniej cieleńcy	600 g
masła	2 łyżki
sól	1 szczypta
cebula	1 szt
oliwa	3 łyżki
Marynata do mięs pikantna Prymat	4 łyżki
Rozmaryn suszony Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	1 pokruszony
Goździki całe Prymat	4 szt
wino białe wytrawne	1 szklanka
tymianek	1 (suszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Przygotować marynatę: posiekaną cebulę wymieszać z winem, oliwą z oliwek, goździkami, liściem laurowym, tymiankiem, rozmarynem i marynatą pikantną Prymat.

Mięso przełożyć do kamiennego garnka, zalać przygotowaną marynatą, przykryć i odstawić do lodówki na 12 godzin, od czasu do czasu je przekręcając.

Po upływie tego czasu mięso wyjąć z marynaty, osuszyć, a następnie natrzeć solą i pieprzem.

Cieleńcę przełożyć do żaroodpornego naczynia i piec przez około godzinę w temperaturze 130-140°C. Podczas pieczenia mięso polewać stopionym masłem.