

Polędwica wołowa w ziołowej szacie i marynacie słodko-kwaśnej Prymat



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	600 g
oliwa	4 łyżki
marchew	1 szt
marynata słodko-kwaśna Prymat	1 szt
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
miód	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Polędwicę oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek i obsmażyć na niej mięso z każdej ze stron. Polędwicę zdjąć z patelni, oprószyć solą i pieprzem, a następnie piec 10 minut w temperaturze 140°C.

Na oliwie pozostałej ze smażenia mięsa, podsmażyć obrane szalotki, dodać miód, rozmaryn i marynatę słodko-kwaśną Prymat. Całość zalać winem i dusić do momentu zgęstnienia sosu. Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a następnie wymieszać z majerankiem, posiekaną pietruszką i gorczycą. Polędwicę posmarować z każdej strony przygotowaną marynatą, po czym obtoczyć w warzywach z ziołami i gorczycą, lekko dociskając, aby dobrze przylegały.

Polędwicę pokroić w plastry i podawać z szalotkami pozostałymi podczas przygotowywania marynaty.

