

Pieczeń z marynaty



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg mięsa od szynki 3/4 szklanki oliwy 3/4 szklanki białego wytrawnego wina 1 tyżeczka szałwii 2 średnie cebule

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone mięso nacieramy rozkruszoną szałwią solą i pieprzem. Wkładamy do miski zalewamy oliwą i winem. Przykrywamy i wstawiamy do lodówki na 2 dni. Następnie pieczemy i w trakcie pieczenia polewamy winną marynatą. Do powstałego sosu dodajemy przekrojone cebule i kostkę rosółową. Gotujemy a gdy cebula będzie miękka przecieramy sos przez sitko lub w mikserze, doprawiamy do smaku. Upieczone mięso kroimy w plastry, układamy na półmisku i zalewamy sosem. Podajemy z frytkami lub surówką. Smacznego