

POŁĘDWICA PIECZONA



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	60 g
połędwica wołowa	1 kg
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, usunąć błony, posolić. Folię do pieczenia posmarować masłem, owinąć nią mięso, ułożyć w brytfannie i piec w piekarniku przez 20 minut. Mięso wyjąć i porcjować w plastry.