PIECZEŃ WOŁOWA z warzywami

REMPRZEM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rostbefu bez kości	1,5 kg
Marynata do mięs klasyczna Prymat	1
cebula	1
marchewka	1
pitruszka i seler	po kawałku
woda	1 szklanka
papryka czerwona	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie myjemy i osuszamy a następnie nacieramy marynatą i wkładamy do lodówki na 30minut. Na oleju podsmażamy mięso z obu stron. Warzywa oczyszczamy i kroimy na kawałki . W szklance gorącej wody rozpuszczamy kostkę rosołową. Naczynie lub brytfankę smarujemy olejem , wykładamy mięsem i obkładamy warzywami i podlewamy bulionem.
Pieczemy w temp.180 st. (z termoobiegiem) przez 1,5 godziny.
Od czasu do czasu podlewamy sosem mięso. Po upieczeniu sos miksujemy z warzywami i dodajemy zasmażkę.