

Wielkanoc: Pieczeń w ziołowej kruszonce z ćwikłą i chrzanem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec cielęcy	1,8 kilograma
cebula	2 sztuki
natka pietruszki	
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżka
olej rzepakowy	
chrzan tarty	
ćwikła z chrzanem	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Mięso umyć i oczyścić. Z każdej strony oprószyć solą i pieprzem. Cebule posiekać, przełożyć do miseczki i wymieszać z łyżką rozmarynu, tymianku i świeżą natką. Powstałą mieszanką natrzeć mięso.
- KROK 3 Rozgrzać szeroki rondel lub patelnię i z każdej strony obsmażyć mięso. Następnie przełożyć do formy żaroodpornej i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 40 minut.

- KROK 4 Mięso w trakcie pieczenia polewać wytopionym sosem. Gotową pieczeń wyjąć z piekarnika a następnie zawinąć na kwadrans w folię aluminiową by odpoczęło.
- KROK 5 Podawać zarówno na ciepło jak i na zimno z tartym chrzanem Smak i cwiłką.