

pieczeń wołowa

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- 800 g mięsa wołowego -
- 50 g cebuli pokrojonej w talarki -
- 1/4 l czerwonego octu winnego -
- 1 łyżeczka pieprzu ziarnistego -
- 1 łyżeczka ziarenek gorczycy -
- liść laurowy, sól -

Etapy przyrządzania:

1.



Mięso włożyć do miski lub do szczelnej torebki plastikowej. Obłożyć cebulą pokrojoną na talarki, zalać octem z czerwonego wina, 1/4 l przegotowanej wody i posypać przyprawami, przykryć lub związać. Postawić na 2-3 dni w chłodnym miejscu od czasu do czasu obracając.

Roztopić margarynę na patelni, na średniej temperaturze. Wyjąć mięso z marynaty, osuszyć, posolić i opiec z obu stron. Dodać wywar, czerwone wino i 3 łyżki marynaty. Przykryć pokrywką i powoli dusić.

Namoczyć rodzynki. Do maki powoli wmieszać kwaśną śmietanę. Dodać rodzynki i piernik. Lekko zagotować