

Pieczona polędwica

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pyszna polędwica

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwica wołowa - 1,2 kg
- czerwone wytrawne wino - 1/2 szkl.
- miód - 2 łyżka(i)
- goździki - 2 szt.
- sól -
- pieprz -
- olej - 2 łyżka(i)
- kilka listków bazylii -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Polędwicę oczyścić, zdjąć błonę, dokładnie opłukać, osuszyć papierowymi ręcznikami.
- Goździki rozgnieść, wymieszać z połową wina, połać mięso, odstawić na 30 minut.
- Mięso lekko osuszyć, oprószyć solą i pieprzem, odstawić na dalsze 30 minut w chłodne miejsce.
- Brytfannę natłuścić olejem, przełożyć do niej posmarowaną miodem polędwicę.
- Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 230 stopni C, piec około 30 minut, co jakiś czas polewając wytwarzającym się sosem.
- Podlać resztą wina, piec jeszcze około 15 minut.
- Lekko przestudzoną polędwicę pokroić na plastry, posypać bazylią, podawać np. z risotto.