
Pieczona polędwica wołowa

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1345 razy.

Kuchnia włoska

800 g polędwicy z młodej wołowiny

2 ząbki czosnku

60 g masła

rozmaryn i szałwia

1 szklanka białego wina

1 łyżka koniaku

1 łyżeczka cukru

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

Oliwę dobrze rozgrzać na patelni i na dużym ogniu zrumienić ze wszystkich stron polędwicę wraz z roztartym czosnkiem. Na drugiej patelni roztopić masło, przełożyć do niej polędwicę, włożyć rozmaryn i szałwię i dokończyć smażenie, dodając koniak, wino, cukier, sól i pieprz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD