
PIECZEŃ MYŚLIWSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1203 razy.

1,5-2 kg wołowiny,
1 szklanka oliwy,
1 duża cebula,
6 łyżek octu winnego,
1/2 łyżeczki zmiążdżonego czosnku,
1/4 łyżki pokruszonej ostrej papryki,
2 łyżki naci pietruszki,
2 łyżeczki soli,
1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotować marynatę mieszając w salaterce oliwę, ocet, drobno krajaną cebulę, czosnek, naci pietruszki, pokruszoną ostrą paprykę, sól i pieprz. Całość dokładnie utrzeć. Wołowinę w całości włożyć do marynaty, przycisnąć talerzykiem, odstawić na 4 godz. w temperaturze pokojowej. Wyjąć mięso z marynaty, oczyścić z cebuli i innych składników, ułożyć na ruszcie i piec w gorącym piekarniku (225oC) przez ok. 20 min. Następnie wyjąć, skropić oliwą, ponownie wsunąć do średnio gorącego piekarnika (175°C) i piec ok.1,5 godz. do miękkości, polewając kilkakrotnie sosem z pieczenia lub oliwą. Marynatę zagotować na ostrym ogniu, następnie zmniejszyć płomień i pozwolić, by gotowała się przez 5 min. Pieczeń krajać w plastry, ułożyć na półmisku, polać gorącą marynatą i natychmiast podawać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD