

Polędwica

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Polędwica w winie

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwica - 600 g
- smalec - 2 łyżka(i)
- oliwa - 1 łyżka(i)
- czerwone wytrawne wina - 1 szkl.
- czosnek - 2
- małe pomidorki - 300 g
- pęczek dymki - 1 szt.
- pęczek pietruszki - 1 szt.
- sól - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

1. Umyte i oczyszczone mięso natrzeć czosnkiem, skropić oliwą, wstawić do nagrzanego piekarnika na 30 do 40 minut.
W czasie pieczenia od czasu do czasu podlewać roztopionym tłuszczem, winem i wodą.
Pod koniec posolić.
Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, pokrajać w plastry, położyć na półmisku.

Jak podawać?

podawać na półmisku, przybrać małymi pomidorkami, dymką i pietruszką