

Polędwica wołowa na dziko

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwica wołowa - 1 kg
- boczek wędzony - 20 dag
- przyprawy -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Polędwicę moczyć dobę w winie lub kefirze. Następnie naszpikować paseczkami boczku, dusić z przyprawami.

