



przepisy.pl

Pieczeń wieprzowa z sosem winnym



Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- wino czerwone wytrawne - 200 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- świeży rozmaryn - 1 łyżka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 55 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C. Pokrój drobno liście rozmarynu. Wymieszaj Przyprawę do wieprzowiny Knorr z 2 łyżkami stołowymi oliwy i ziołami.
2. Wetrzyj mocno w mięso. Jeśli masz na to czas, zostaw mięso na godzinę w lodówce, pamiętając, by pozwolić mu się ogrzać z powrotem do temperatury pokojowej, nim zaczniesz je piec.
3. Umieść mięso w brytfannie, wlej 100 ml wody, przykryj folią aluminiową i piecz przez 45 min. Wyjmij z piekarnika i odlej cały sos.
4. Przykryj mięso i odstaw je na 10 min, nim zaczniesz je kroić. Zagotuj sos i dodaj wino. Gotuj na małym ogniu przez 5 min. aż alkohol wyparuje. Podawaj mięso pokrojone w plastry z sosem i pieczonymi ćwiartkami ziemniaków.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl