



przepisy.pl

Pieczeń wołowa z sosem



Składniki:

- mięso wołowe np. rostbef - 1.5 kilogramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- świeży rozmaryn, gałązka - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Stwórz pełną smaku marynatę rozcierając kostkę Knorr w miseczce z oliwą. Dodaj musztardę oraz posiekany rozmaryn.
2. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Posmaruj przygotowaną pastą. Oprósz pieprzem.
3. Zamarynowane mięso obsmaż na patelni z każdej strony a następnie przełóż do brytfanki.
4. Naczynie wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni C, mięso piecz ok. 12-15 minut, po tym czasie zmniejsz temperaturę do 170 °C i piecz jeszcze 5-10 minut, w zależności, jak mocno wypieczone mięso lubisz.
5. Przed podaniem pozostaw mięso na 10 minut, aby „odpoczęło”. Po tym czasie mięso pokrój w plastry i podawaj, najlepiej z pieczeniowym sosem lub ziołowym masłem.

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