



przepisy.pl

Pieczony rostbef z sosem pieprzowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rostbef - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 4 łyżki
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- pieprz zielony w zalewie - 2 łyżki
- śmietana 36% - 150 mililitrów
- wino białe - 50 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść i opłucz. Przyprawę Knorr wymieszaj w miseczce z musztardą i oliwą. Zanurz mięso w marynacie i wstaw do lodówki na około 1 godzinę.
2. Na rozgrzanej patelni połóż kawałek pergaminu, posmaruj odrobiną oliwy i obsmaż na nim mięso z obu stron. Następnie mięso przełóż na blaszkę do pieczenia i piecz w nagrzanym do 180 stopni piekarniku 30-40 minut – w zależności od grubości mięsa i stopnia wysmażenia, jaki lubisz.
3. W rondelku na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj odcedzony pieprz i smaź chwilę. Wlej wino i duś.
4. Gdy wino odparuje wlej śmietanę. Doprowadź do wrzenia, gotuj kilka minut na małym ogniu. Dopraw do smaku.
5. Upieczone mięso wyłóż na deskę i pokrój na plastry. Ułóż na talerzu 2-3 plastry i polej sosem z zielonego pieprzu. Podawaj z chrupiącą sałatą.

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