



przepisy.pl

# Polędwica pieczona

 90 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- śmietana - 3 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- mąka - 3 łyżki
- marynata:
- ocet - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- musztarda - 1 łyżeczka
- polędwica - 1.5 kilogramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Składniki marynaty dokładnie wymieszaj i posmaruj nią polędwicę. Pozostaw na 60 minut w chłodnym miejscu.
2. Cebulę pokrój w krążki, a czosnek przeciśnij przez praszkę.
3. Polędwicę przełóż do żaroodpornego naczynia, obłóż cebulą i czosnkiem. Piecz przez 120 minut w temperaturze 200 stopni, kilkakrotnie polewając mięso wytworzonym sosem i obracając.
4. Po upieczeniu polędwiczki wyjmij, a sos przelej do rondelka.
5. Do sosu dodaj śmietanę oraz mąkę, wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj.
6. Polędwiczki pokrój w plastry i polej sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)