



przepisy.pl

## Połudwica wołowa pieczona



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet wołowy - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 4 sztuki
- kromki tostowego chleba - 4 sztuki
- ziemniaki ze skórką - 250 gramów
- musztarda francuska - 20 gramów
- rozmaryn - 0.5 pęczków
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- olej do smażenia - 200 mililitrów
- mix pieczonych warzyw

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

### Sposób przygotowania:

1. Połącz oliwę z oliwek, igielki rozmarynu, czosnek, miąższ z chleba tostowego i mini kostki Knorr w moździerzu i rozetrzyj do jednolitej masy.
2. Natrzyj kawałek mięsa w całości otrzymaną masą i przełóż do żaroodpornego naczynia. Rozgrzej piekarnik do 200 °C i piecz mięso przez 30 minut polewając od czasu do czasu sokiem, który pojawi się w naczyniu.
3. Po wyciągnięciu z piekarnika pozostaw mięso na 5 minut, po czym pokrój je w plastry o grubości 1,5 centymetra.
4. Przy pomocy obieraczki do warzyw zrób plasterki ze skórki ziemniaków i podsmaż je na rozgrzanym oleju, aż będą złoto-brązowe i chrupiące.
5. Plastry wołowiny podawaj z chrupiącymi ziemniakami i pieczonymi warzywami, na przykład papryką. Paprykę należy oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić na mniejsze kawałki i doprawić oliwą, czosnkiem i ziołami. Piec równocześnie z mięsem.

---

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)