



Połędwica wołowa w marynacie czosnkowo-ziołowej (francuskiej)

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe, np. połędwica - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona lub żółta - 1 sztuka
- patyki do szaszłyków
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W misce, w której finalnie będziesz marynować mięso, rozmieszaj z oliwą kostkę rosółową Knorr, dodaj musztardę, posiekany czosnek, posiekaną natkę pietruszki i rozmaryn.
2. Tak przygotowaną marynatą natrzyj pokrojone w małą kostkę (1 centymetr x1 centymetr) mięso. Pokrój paprykę i cebulę w kostkę. Na patyki nadziewaj paprykę na przemian z mięsem i cebulą. Całość pozostaw w chłodnym miejscu na kilka godzin.
3. Przygotowane szaszłyki grilluj około 20 minut – mogą być lekko różowe w środku.

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