



przepisy.pl

## Wołowina z trawą cytrynową



### Składniki:

- polędwica wołowa - 400 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- trawa cytrynowa kłaczce - 2 sztuki
- cytryna - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- olej - 0.5 szklanek

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, następnie pokrój na małe steki po 10-12 dekagramów każdy.
2. Kostkę Knorr rozetrzyj z olejem. Kolendrę, czosnek oraz trawę cytrynową posiekaj niezbyt drobno. Dodaj do pasty z kostki.
3. Zetrzyj skórkę z cytryny i również dodaj do marynaty. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Mięso natrzyj marynatą i odstaw na minimum dwie godziny do lodówki.
5. Steki smaź po 4-5 minut z każdej strony. Czas smażenia wołowiny dostosuj do własnych preferencji.

---

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)