

POŁĘDWICA NA WINOBRANIE

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 21:56 -

Ładny kawałek polędwicy wołowej, zielony pieprz, łyżka masła, smalec do smażenia, sól

Polędwicę posmarować masłem, ułożyć w brytfance i wstawić do bardzo gorącego piekarnika na 40-45 minut (licząc ok. 15 minut na każde 1/2 kg mięsa). W trakcie pieczenia mięso obracać i polewać sosem. Pod koniec pieczenia oprószyć solą i grubo utłuczonym zielonym pieprzem. Znakomicie smakuje pieczona np. z faszerowaną kurą.

wg [Krzysztofa Komornickiego](#)