

PIECZEŃ WOŁOWA Z CUKINIĄ

- KRZYŻOWA 800 g
- BAKŁAŻAN 1 SZT.
- CUKINIA 1 SZT.
- POMIDORY 2 SZT.
- CEBULA 1 SZT.
- CZOSNEK 2 ZĄBKI
- OLEJ 3 łyżki
- ŚWIEŻY ROZMARYN 1 gałązka
- POSIEKANA NATKA PIETRUSZKI 1 łyżka
- TYMIANEK 1 łyżka
- PIEPRZ BIAŁY
- SÓL

1

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę.

2

Bakłażana pomidory i cukinię umyć, pokroić na połowy, następnie pokroić na plasterki. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Olej połączyć z suszonymi i świeżymi ziołami.

3

W misce wymieszać mięso z warzywami, połać olejem i ziołami, posolić, oprószyć pieprzem.

4

Przełożyć do naczynia żaroodpornego.
Piec ok 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni.

SKAŁA TRUDNOŚCI: ●○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 160-180 min

