

WOŁOWINA PIECZONA Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ



- KRZYŻOWA OGONEK 800 g
- OLEJ 50 ml
- MASŁO 40 g
- SOS SOJOWY 50 ml
- CZERWONE WYTRAWNE WINO 180 ml
- KONFITURA ŚLIWKOWA 60 g
- TYMIANEK 1 gałązka
- SZALWIA 1 gałązka
- MARCHEWKA ŻÓŁTA 2 szt.
- MARCHEWKA FIOLETOWA 2 szt.
- CUKIER
- PIEPRZ
- SÓL

1

Mięso myjemy oczyszczamy i marynujemy w oleju, świeżych ziołach i sosie sojowym przez 30min.

2

Przygotowujemy sos. Wlewamy wino na patelnię dodajemy konfiturę śliwkową ogrzewamy do zagęszczenia.

3

Marchewki obieramy, myjemy i kroimy. Smażymy na maśle z dodatkiem cukru i odrobiny soli.

4

Mięso kładziemy na rozgrzanym grilu lub patelni grillowej, grillujemy około 25min co kilka minut obracamy mięso.
Zdejmujemy z grila i odstawiamy na kilka minut, żeby odpoczęło. Następnie kroimy w plastry.
Pokrojone mięso podajemy z sosem i karmelizowanymi marchewkami.

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 180-210 min

