

Połędwica z rusztu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pychotka

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwica wołowa - 1 dag
- olej - 1/3 szkl.
- musztarda - 1 łyżka(i)
- przyprawa do grilla ziołowa - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Polędwicę pokroić na plastry o grubości 2 i pół cm. Z oleju, musztardy, przyprawy przygotować zalewę i posmarować nią mięso. Odstawić na 10 minut. Piec na grillu po 5 minut z każdej strony. Po upieczeniu posypać przyprawą.

Jak podawać?

na ciepło posypane przyprawą

