

Polędwica z rusztu

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Sezon grillowy w pełni! Na ruszt wrzucamy polędwicę.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwica wołowa - 1 kg
- musztarda czosnkowa - 1 łyżeczka(i)
- olej - 1/3 szkl.
- grillowa przyprawa do mięs - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Polędwicę opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym, oczyścić z błon, pokroić w poprzek włókien w plastry o grubości ok 2,5 cm. Wymieszać olej z musztardą oraz przyprawą, posmarować mięso. Odstawić na ok 10-15 min. Piec na ruszcie, często obracając i smarując marynatą.

