



Pieczeń wołowa

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

wołowina bez kości - 1/2 kg

sól morską - do smaku

pieprz - do smaku

kminek mielony - do smaku

kolendra mielona - do smaku

olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki wsypujemy po sporej szczypcie przypraw: soli, pieprzu, kminku i kolendry. Dodajemy łyżkę oleju i mieszamy na pastę. Umyta i osuszona wołowina (np udziec) smarujemy pastą, wkładamy do rękawa do pieczenia i zostawiamy w lodówce do zamarynowania co najmniej na godzinę a najlepiej na całą noc. Pieczemy ok 45-1h w 160st