



Wołowina z grillowanymi warzywami

Steps: 5

Poziom trudności:

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Wołowina szpikowana słoniną	1 sztuka	Bakłażan
1 sztuka	Cukinia	2 sztuki	Papryka żółta
1 sztuka	Kukurydza gotowana	1 gałązka	Pomidor koktajlowy
2 łyżki	Oliwa z oliwek		Sól, pieprz do smaku
	Sos pieczeniowy ciemny		

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Warzywa pokroić w plastry jednakowej wielkości.
3. Skropić oliwą oraz obficie doprawić solą i pieprzem.
4. Na rozgrzanej patelni grillowej przygotować warzywa, grillując je do miękkości.
5. Podawać z sosem.

Udziec wołowy szpikowany

Udziec wołowy bez kości (krzyżowa) szpikowana paskami słoniny i obtoczony w marynacie Winzersteak i zawinięty w folię i siatkę. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: udziec wołowy 80%, marynata (olej roślinny rzepakowy częściowo utwardzony, przyprawy, sól, cebula, hydrolizowane białko roślinne (kukurydza, rzepak), ekstrakt przypraw), słonina wieprzowa 7,2%, woda, preparat do mięs (sól, proszek owocowy, aromat).

Wołowina z grillowanymi warzywami

Stand 16.10.2023