



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

## **Pieczeń wołowa marynowana**

Dobra marynata to połowa sukcesu

### **Składniki:**

- pieczeń wołowa, 2 kg
- ziele angielskie ziarenka, 10 g
- kminek, 10 g
- liście laurowe, 10 g
- słonina, 100 g
- włoszczyzna, 100 g

### **Sposób przygotowania:**

Mięso na pieczeń zamarynować w occie z przyprawami. Po czterech dniach mięso wyjąć, osuszyć, naszpikować słoniną i dusić z włoszczyzną oraz przyprawami. Kawałki pieczeni włożyć do słoików, zalać małą ilością słabego octu. Sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min.

