

Pieczony rozbratel z rozmarynem

Wołowina jest gotowa, gdy termometr do mięsa pokazuje temperaturę 65°C dla mięsa półkrwistego, 70°C dla średnio wypieczonego i 75°C dla mocno wypieczonego.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

160 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

1 i 1/2 łyżeczki pieprzu cytrynowego
1 i 1/2 łyżeczki papryki w proszku
3/4 łyżeczki soli czosnkowej
1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu, utłuczonego w moździerzu
1/4 łyżeczki pieprzu kajeńskiego
1,5–1,8 kg rozbratla bez kości

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać przyprawy. Natrzeć mięso, ułożyć na ruszcie, tłustą częścią do góry.

2) Piec do 2 i 1/2 godziny w temperaturze 180°C.

3) Przełożyć mięso na półmisek.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

150 g pieczeni zawiera: 434 kcal, 34 g tłuszczów (w tym 14 g NKT), 110 mg cholesterolu, 342 mg sodu, śladowe ilości węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 30 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock