Pieczeń z polędwicy wołowej

Aromatyczna, delikatna pieczeń w połączeniu z bogatym sosem tworzy smakowitą propozycję na Wielkanocny stół.

Czas na High: 0-

Czas na Low: 3,5 - 4H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1,5 kg polędwicy wołowej
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 1 do 2 łyżek grubo zmielonego pieprzu
- 1/4 szklanki sosu sojowego
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 2 łyżeczki musztardy
- 2 łyżki skrobi kukurydzianej
- 1/4 szklanki zimnej wody
-

Wykonanie:

Natrzeć polędwicę czosnkiem i pieprzem umieścić w wolnowarze. Wymieszać sos sojowy, ocet, sos Worcestershire i musztardę zalać mięso. Gotować, pod przykryciem, na LOW do miękkości, 3,5 do 4 godzin. Wyjąć pieczeń trzymać w cieple. Odcedzić soki z gotowania do małego rondla odlać tłuszcz. Wymieszać skrobię kukurydzianą i wodę do uzyskania gładkiej konsystencji wlać do gotującego się sosu. Doprowadzić do wrzenia gotować i mieszać, aż zgęstnieje, 1-2 minuty. Serwować pieczeń pokrojoną na plastry.