

Ростбиф в мультиварке



На 100 грамм:
Калорийность: **209,34 ккал.**
Белки: **15,78 г.**
Жиры: **15,15 г.**
Углеводы: **1,57 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/rostbif-v-multivarke/>

Ингредиенты:

- говядина 600 гр
- белое сухое вино 1/4 ст
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- оливковое масло 2 ст.л
- розмарин 2 веточки
- горчица 2 ст.л

Приготовление:

Мясо посолить, поперчить и смазать горчицей.

Залить вином и дать полежать в маринаде около 40 минут.

Затем мясо переложить вместе с маринадом в чашу мультиварки. Полить оливковым маслом.

Положить веточки розмарина.

Включить режим "тушение" на 1 час.

После мясо выложить на блюдо, а маринад слить в чашу. Подавать вместе с маринадом.