



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

Pieczeń barania marynowana

Najlepiej smakuje kiedy jest robione na słabym occie

Składniki:

- baranina , 2 kg
- ocet, 100 ml
- czosnek, 3 szt.
- jałowiec, 10 g
- włoszczyzna, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki odpowiadające wielkości słoików, zamarynować w słabym occie z dodatkiem czosnku i jagód jałowca. Po czterech dniach mięso osuszyć, obsmażyć na rumiano i dusić z przyprawami i włoszczyzną, nie doprowadzając duszenia do końca. Pieczeń przełożyć do słoików, zalać sosem, słoje zamknąć i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min.

