



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Pieczeń barania z udźca po angielsku

Udziec po angielsku można przyrządzić tylko z mięsa doborowego, dojrzałego.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- masło, 5 dag
- słonina, 4 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- baranina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Doborowe mięso z udźca przygotować, sporządzić i podać tak jak comber barani. Wyluzować kość udową aż do stawu kolanowego, resztę kości pozostawić. Dobierać raczej część udźca od stawu kolanowego. Upieczone mięso baranie skrawać w poprzek włókien, nieco ukośnie w stosunku do kości.

