



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

Pieczeń z jagnięcia

Całkiem całkiem

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- słonina, 5 dag
- udziec z jagnięcia, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Udziec z jagnięcia bez nerkówki i nerki opłukać, włożyć do wrzącej wody, zagotować, wyjąć, natrzeć solą i czosnkiem. Rozgrzać tłuszcz na dopasowanej wielkością brytfannie, włożyć mięso, poleać tłuszczem i wstawić do miernie gorącego piekarnika. Piec polewając sosem ok. 1 godz., gdy mięso miękkie, wyjąć i krajać w poprzek włókien, nieco ukośnie od powierzchni do kości. Podawać z frytkami i surówką lub pomidorami osmażonymi. Pieczeń tę można podawać na gorąco lub na zimno, z zimnymi sosami. Mięso baranie na zimno należy przed kręceniem starannie oczyścić ze skrzepłego tłuszczu.

