Tekst i zdjęcie: **madrala** - Szef Kuchni (1075)

Pieczona jagnięcina z czosnkiem

Na włoską wielkanoc

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- udziec z jagnięcia, 1 szt.
- ząbek czosnku, 10 szt.
- czosnek, 6 szt.
- rozmaryn, 3 szt.
- tymianek, 1 łyżk.
- oliwa, 3 łyżk.
- czerwone wino, 300 ml
- natka pietruszki, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rozgrzać piekarnik do 200ºC. 10 ząbków czosnku pokroić wzdłuż w drobne igiełki. Udziec ponakłuwać nożem i naszpikować czosnkowymi igiełkami. Posolić i popieprzyć. Zrumienić mięso na gorącej oliwie i smażyć 3 – 4 minuty z każdej strony. Zrumienione mięso przełożyć do brytfanki, obłożyć całymi główkami czosnku oraz gałązkami rozmarynu i tymianku. Wstawić do piekarnika na 20 minut. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do 175ºC.Zalać jagnięcinę winem i odrobiną wody, doprawić jeszcze do smaku. Piec pod przykryciem z folii aluminiowej ok. 2,5 - 3 godziny do miękkości, podlewając sosem spod pieczeni. Posypać jagnięcinę natką pietruszki. Upieczony czosnek doskonale smakuje rozsmarowany na kromce chleba.Włosi na Wielkanoc podają jagnięcinę z młodymi ziemniaczkami i smażonymi karczochami.