

Pieczeń jagnięca

Składniki:

- mięso jagnięce typu udziec , łopatka
- na marynatę: olej, sól, czosnek, tymianek, majeranek, musztarda, cebula, odrobina octu, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, włoszczyzna
- bulion (ok. 1l)

Przygotowanie:

Mięso myjemy i osuszamy. Przygotowujemy marynatę. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Przygotowaną marynatą nacieramy mięso dokładnie z każdej stron, następnie zamarynowane mięso odkładamy na 24 godziny. Następnego dnia tak przygotowane mięso kładziemy na rozgrzanej patelni do ok. 170 stopni C i obsmażamy z każdej strony. Następnie dodajemy warzywa z marynaty i podsmażamy. Całość delikatnie podlewamy bulionem i dusimy do miękkości ok. 2,5- 3 godziny. Po upieczeniu mięso wyciągamy, a z pozostałego wywaru zbieramy tłuszcz i ewentualnie zaciągamy mąką z wodą w celu uzyskania gęstszego sosu.

Podajemy na ciepło z kluseczkami lub na zimno do pieczywa. Do dania dobrze pasują buraczki.