

Jagnię Ablą



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mostek jagnięcia	1,5 kg
sól, pieprz	do smaku
roztarte ząbki czosnku	2 sztuki
miód	1 łyżka
dżem morelowy	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek rozetrzeć z solą, natrzeć mięso, posypać pieprzem, odstawić na 6-8 godzin. Dżem wymieszać z wodą i miodem. Piekarnik nagrzać, zmniejszyć płomień. Mięso posmarować 2-3 łyżkami dżemu, brytfannę wysmarować masłem, ułożyć na niej mięso, piec około 1/2 godziny smarując mięso dżemem jeszcze dwukrotnie.