

pieczen jagniecia z czosnkiem

ASIUNIA_D1WP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	6zabków
bulion warzywny	1l
sól	
rozmaryn	3 gałązki
pieprz	
jagnięcina	1,5kg bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek przeciskamy przez praske i smarujemy nim oraz przyprawami mieso. Chowamy na noc do lodówki. Mieso układamy w naczyniu zaroodpornym i obkładamy gałazkami rozmarynu, pieczemy podlewajac bulionem przez 2 godz w temp 180". Wyjmujemy i kroimy w plastry.