

## Wędzona jagnięcia z musem selerowym

**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>comber jagnięcy z kością</b>	90 dag
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>siano pocięte nożyczkami</b>	1 garść
<b>rozmaryn</b>	0,5 0,5
<b>kapelusze suszonych grzybów</b>	2 szt
<b>rozmaryn</b>	1 łyżeczka
<b>zmiądzony czosnek</b>	2 ząbki
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	kilka szt. rozgniecionych
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 pokruszony
<b>tymianek</b>	0,5 0,5
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: po ½ łyżeczki rozmarynu i tymianku Prymat, 2 ząbki zmiądzone czosnku, 4 łyżki oliwy

Przygotować marynatę: zioła i czosnek wymieszać z oliwą. Mięso umyć, osuszyć, skropić marynatą, i włożyć do lodówki na 12 godzin. Do szerokiego garnka włożyć siano oraz zioła Prymat i podgrzewać, aż do uzyskania jasnego dymu.

Mięso oczyścić z marynaty, oprószyć solą oraz pieprzem czarnym mielonym Prymat i umieścić na siatce zawieszonej na garnku z sianem. Wędzić na małym ogniu 15-20 minut. Następnie przełożyć mięso do naczynia żaroodpornego i piec 7-15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza.

