Pieczona kozina



MYSIUNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

mięso kozie	1 kilogram
olej	0.5 szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
ziele angielskie	4 sztuk
Majeranek suszony Prymat	1 garść
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2-3 szczypty
czosnek	1 pałka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	7 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynowanie
Na 24 godziny przed pieczeniem marynujemy mięso. Czosnek obieramy i rozgniatamy, dodajemy do tego garstkę majeranku, 2-3 szczypty ziół prowansalskich, 4 listki laurowe i 4 ziela, ok 7 ziarenek pieprzu, łyżkę Kucharka i 2 łyżeczki soli.
Wlewamy olej i dokładnie mieszamy. Mięso układamy w naczyniu żaroodpornym i zalewamy nasza marynatą - obracamy co kilka godzin.
Pieczenie
Po 24 godzinach mięso wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy przez około 2 godziny. Tak przygotowane mięso jest soczyste i bardzo aromatyczne.