

Przepiórka pieczona



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

przepiórki	4 szt.
słonina	10 dkg w plasterkach
czosnek	2-3 ząbki
sól / pieprz / kolendra /j ąłowiec	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepiórki oskubać i wypatroszyć.
Dokładnie umyć i osuszyć.
Tuszki natrzeć czosnkiem posolić dodać trochę kolendry i jałowiec.
Obkładamy plasterkami słoniny, żeby trochę natłuścić mięso i związać ściśle nitką bawełnianą.
Piekarnik rozgrzewamy do temperatury ok. 180 stopni C
układamy mieso na blasze i pieczemy aż się zrumieni.
Podajemy z ryżem.