

Udziec barani po bułgarsku



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udziec barani 1 kg

ząbek czosnku

oliwa

tymianek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po nakłuwać udziec ostrym nożem i naszpikować pokrojonymi ząbkami czosnku. Posolić a następnie cały udziec posmarować oliwą. Posypać ziołami i pieprzem. Piec na dużym rożnie opalanym drewnem lub brykietem.