Pieczeń barania w ziołach



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwa	100 ml
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyzki
natka piertuszki siekana	2 łyzki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
baranina bez kości	2 kg
estragon	2 łyżeczki
rozmaryn	2 łyżeczki
bazylia	2 łyżeczki
tymianek	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, natrzeć połową przypraw ziołowych, posmarować oliwą, osolić i wstawić w naczyniu żaroodpornym do nagrzanego piekarnika. Obrumienić, oprószyć pieprzem, zmniejszyć dopływ ciepła i dopiekać podlewając od czasu do czasu oliwą. Pod koniec posypać pieczeń tartą bułką i pozostałymi przyprawami ziołowymi. Trzymać w piekarniku jeszcze przez kilkanaście minut. Gotowe mięso pokroić na plastry i polać powstałym sosem wymieszanym z nacią pietruszki.