

---

# Pieczeń barania po myśliwsku 35 min

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag baraniny bez kości z udź ca

2 cebule

0,5 łyżeczki jagód jałowca

2 ząbki czosnku

4 dag tłuszczu

sól i pieprz do smaku

Zalewa.

1 szklanka wody

0,25 szklanki 6-procentowego octu

7 ziaren pieprzu

7 ziaren ziela angielskiego

2 listki laurowe

Na 1-2 dni przed pieczeniem mięsa zrobić zalewę. zagotować wodę z przyprawami, a gdy ostygnie, dodać ocet. Mięso natrzeć rozartym jałowcem i obłożyć plasterkami cebuli. Włożyć do zalewy i pozostawić w chłodzie. Następnie mięso wyjąć z zalewy, posolić i popieprzyć, obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Włożyć cebulę, którą obłożone było mięso w zalewie, wlać szklankę wody i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD