PIECZEŃ CIELĘCA LUB Z JAGNIĘCIA W FOLII ALUMINIOWEJ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1303 razy.

60 dag cielęciny lub mięsa z jagnięcia bez kości
3 ząbki czosnku
sól
pieprz,
1 łyżka oliwy lub oleju

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć. Natrzeć starannie czosnkiem roztartym z solą i wymieszanym z pieprzem. Ułożyć w misce, przykryć, postawić na ok. 1 godz. w lodówce. Wyjęte z lodówki mięso posmarować równomiernie oliwą lub olejem. Ułożyć na dostatecznie dużym kawałku folii aluminiowej, owinąć, ułożyć w brytfannie, wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec. Pieczeń powinna się równomiernie zrumienić. Upieczone mięso odwinąć z folii, pokrajać w plasterki w poprzek włókien, ułożyć na półmisku, obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem surówek z zielonej sałaty lub ze świeżych ogórków i z musem z jabłek. Pieczeń można także podawać na zimno z sałatkami z warzyw.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD