
Baranina po bułgarsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3114 razy.

1 udziec barani,

2 ząbki czosnku,

3 łyżki oliwy,

tymianek bazylia,

sól, pieprz

Ponakłuwać udziec ostrym nożem i naszpikować pokrojonymi ząbkami czosnku. Posolić , a następnie cały udziec posmarować oliwą. Posypać przyprawami. Przygotować ognisko z dobrze rozżarzonymi szczapami drewna (najlepiej z drzew liściastych). Nadziać udziec na rożen, piec półtorej godziny.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>