
Pieczeń barania

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2549 razy.

Pieczeń Barania = Jagnieca

Udziec jagnięcy natrzeć czosnkiem i posypać suszonym rozmarynem. Jeśli ma się świeży rozmaryn można położyć gałązkę pod udziec i parę drobnych na wierzchu. Można też naszpikować mięso czosnkiem i rozmarynem. Mięso posolić popieprzyć i lekko natłuścić i wstawić do gorącego piekarnika. [Temperatura piekarnika powinna być do 190-200 C.] Mięso piec zależnie od wagi udź ca: 20 min. za każde 450g + 20 min czyli mniejwięcej 1kg - 1:15 1.5kg - 1:40 2kg - 2:05 2.5kg - 2:30 Podawać z sosem mięsowym i pieczonymi ziemniakami. From: pestka <pestka@vossnet.co.uk>