
Jagnie z pieca

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2320 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygot. 2,5 godz. +1dzien

1,3 kg miesa jagniecego w jednym kawalku,

1 cebula,

120 ml oliwy,

65 g masla,

300 ml czerwonego wytrawnego wina,

2 lyzki gozdzikow,

2 lyzki ziaren jalowca,

1 lyzka mielonego cynamonu,

sol, pieprz.

1. Na 24 godz przed pieczeniem mieso oczyszcic z resztek tluszczu, oplukac w zimnej wodzie, osuszyc. Koncem ostrego noza zrobic w miesie waskie, glebokie na 1 cm naciecia, w regularnych odstepach. Szpikowac je pojedynczymi gozdzikami i ziarenkami jalowca.

2. Mieso osolic, oproszyc pieprzem i cynamonem. Ulozyc w nasmarowanym oliwa kamionkowym naczyniu, odstawic w chlodne miejsce. Co kilka godzin przewracac.

3. Cebule obrac, drobno posiekac. Na 3 godz. przed pieczeniem dodac do naczynia z miesem.

4. Mieso piec na masle, podlewajac je od czasu do czasu winem.

5. W polowie pieczenia mieso przewrocic. Podawac bardzo gorace z pieczonymi kartoflami i salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)