
Pieczen barania z czosnkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2482 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

800 g miesa pieczeniowego z udzca,

125 ml octu 3%,

3 obrane zabki czosnku,

6 filetow anchois,

50 ml oliwy,

1 lyzka masla,

1/2 lyzeczki mielonego tymianku,

1/2 lyzeczki mielonego rozmarynu,

1/2 lyzeczki mielonego pieprzu,

30 zabkow czosnku w lupinach,

200 ml rosolu,

sol.

1. Mieso sparzyc wrzacym octem, oczyszcic z nadmiaru tluszczu, zyl i powiezi.

Pobic palka, osuszyc, posmarowac oliwa.

2. Filety anchois zalac zimna woda, odstawic na 10 min. Wyjac, osaczyc, drobno

pokroic. Obrane zabki czosnku posiekac. Wymieszac w miseczce czosnek, anchois, sol, pieprz i ziola. Mieszanine te wetrzec w zmiekczone oliwa mieso. Baranine wlozyc do naczynia, polac roztopionym maslem, piec w piekarniku

ogrzany do temp. 230żC ok. 50 min.

3. Zalac wrzatkem 30 zabkow czosnku, gotowac 5 min. Odcedzic, ostudzic, obrac

z lupinek. Wrzucic do rosolu i gotowac na malym ogniu ok. 15 min. Ugotowany

czosnek wyjac, bulion zachowac.

4. Przelozyc czosnek na polmisek, ulozyc na nim upieczone mieso, polac sosem z

pieczenia. Podawac ze szpinakiem i brokulami ugotowanymi na pozostalym rosole.

- Podobnie przyrzadza sie udziec z jagnieciny. Z udzca nalezy wyjac kosc udowa. W miejsce po kosci wlozyc anchois i plasterki czosnku wymieszane z pieprzem i ziolami. Udziec zwiazac, posmarowac oliwa, osolic, piec ok. 40 min

w temp. 230żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 48.

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

