# Udziec jagniecy z 40 zabkami czosnku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2713 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 udziec jagniecy,

3 obrane zabki czosnku,

12 filetow z anchois,

100 ml oliwy,

1 lyzeczka mielonego tymianku,

1 lyzeczka mielonego rozmarynu,

1 lyzeczka pieprzu,

40 zabkow czosnku,

200 ml bulionu,

300 g oczyszczonych i umytych lisci szpinaku,

300 g umytych brokulow.

1. Filety z anchois moczyc 20 min w letniej wodzie. Wyjac, osaczyc, pokroic w

male kawalki. 3 zabki czosnku pokroic w plasterki. Oliwe wymieszac z ziolami

i pieprzem.

2. Z udzca wyjac kosc udowa (kosc podudzia zostawic). W miejsce po kosci wlozyc

plasterki czosnku i kawaleczki filetow z anchois. Udziec zwiazac mocno bawelniana nicia, nastepnie posmarowac oliwa wymieszana z ziolami. Piec w nagrzanym do temp. 230żC piekarniku, lub na ruszcie. Czas pieczenia zalezny

jest od wagi udzca - nalezy liczyc ok. 20-25 min na 1 kg.

3. Nie obrane zabki czosnku zalac wrzatkiem, gotowac 5 min. Odcedzic, ostudzic,

obrac, gotowac na malym ogniu, w 200 ml bulionu, przez dalsze 15 min.

4. Szpinak i brokuly umiescic w osobnych rondelkach. Zalac woda z gotowania

czosnku, gotowac w niej: szpinak przez 10 min, a brokuly przez 15.

5. Upieczony udziec ulozyc na polmisku, na ugotowanych zabkach czosnku. Podawac

ze szpinakiem i brokulami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 92.

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