

Ciełęcina pieczona

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac na goraco, w ziemniakach i surowka, lub na zimno, jako dodatek do pieczywa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cieleciny bez kości -
- 2 ząbki czosnku -
- estragon -
- kilka gałązek natki pietruszki -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mieso umyć, osuszyć, natrzeć zmiądzonym czosnkiem, oprószyć solą i estragonem. Obłożyć natką, zawinąć w folię aluminiową. Ułożyć w brytfannie i upiec w nagrzanym piekarniku.

