



przepisy.pl

# Baranina po myśliwsku

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- udziec barani - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- wędzony boczek - 50 gramów
- śmietana kwaśna - 150 mililitrów
- pietruszka - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz w ziarenkach - 1 łyżka
- skórka z 1 cytryny
- sok z 1 cytryny
- ocet - 3 łyżki
- smalec - 1 łyżka
- olej - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Marchewkę i pietruszkę obierz i pokrój w plastry. Ocet połącz z olejem i sokiem z cytryny. Dodaj liść laurowy, pieprz, skórkę cytrynową oraz Przyprawę do wieprzowiny Knorr.
2. Po tym czasie wyjmij baraninę i nadziej ją paskami z boczku.
3. Całość włóż do żaroodpornego naczynia i zalej roztopionym smalcem oraz marynatą.
4. Piecz w piekarniku, co jakiś czas podlewając wytwarzającym się sokiem. Gdy mięso zrobi się miękkie, polej je śmietaną i odstaw jeszcze na kilka chwil do piekarnika.
5. Gotową marynatą natrzyj udziec i odstaw na 3 dni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)