



Jagniecina s sosem

przepisy.pl



Składniki:

- jagnięcina - 2 sztuki
- suszony rozmaryn - 1 szczypta
- czosnek - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- 3 łyżki miodu - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- ocet - 2 łyżki

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przepis na te Jagniecine jest wprost boski. Tak więc jak zawsze gorąco polecam owy przepis. Przygotowujemy Jagniecine. Klarowanym masłem smarujemy pedzelkiem z obu stron mięso, doprawiamy solą pieprzem, rozmarynem, posiekanym czosnkiem.
2. Smazymy Jagniecine z obu stron do zarumienienia i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Na tej samej patelni przygotowujemy sos składający się z miodu, octu i musztardy. Sos będzie gotowy kiedy zgęstnieje. **SMACZEGO!**

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl