



przepisy.pl

Pieczeń barania faszerowana szynką

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- masło - 5 dekagramów
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- farsz:
- szynka gotowana - 15 dekagramów
- siekana natka pietruszki - 1 sztuka
- czerstwa bułka namoczona w mleku i odcisnięta - 2 sztuki
- baranina z udźca lub łopatki - 1 kilogram
- cebula podsmażona na maśle - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Bułki zmiel wraz z szynką. Dodaj pozostałe składniki farszu i wyrób na gładką masę.
2. Płat baraniny oczyść dokładnie z tłuszczu, rozbij tłuczkiem.
3. Mięso posyp solą, pieprzem i natrzyj miazgą czosnkową. Posmaruj farszem, załóż brzegi do środka, zwiń w rulon i obwiąż nitką jak baleron.
4. Pieczeń obsmaż ze wszystkich stron na maśle i włóż do naczynia żaroodpornego.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz 1,5 - 2 godziny. Od czasu do czasu polewaj pieczeń kwaśną śmietaną.
6. Po upieczeniu usuń nici, pokrój na plastry i polej sosem.

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