



przepisy.pl

## Pieczona baranina z ziemniakami



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- udziec barani - 2 kilogramy
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 5 łyżek
- ziemniaki młode - 1.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- pieprz młotkowany - 1 łyżeczka
- oliwa - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z musztardą, oliwą, posiekany czosnkiem, cebulą oraz ziołami i pieprzem.
2. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Następnie przygotowaną marynatą natrzyj dokładnie mięso. Pozostaw w chłodnym miejscu na 2 godziny.
3. Zamarynowane mięso przełóż do brytfanki i obsyp dookoła umyтыми ziemniakami – te posyp jeszcze 1 łyżką przyprawy Knorr.
4. Brytfankę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 40-60 minut, w zależności od tego, jak mocno wypieczone mięso lubisz. Piecz w temperaturze 180 st. C. Mięso podawaj z ziemniakami, sezonowymi warzywami oraz sosem, np. sosem do pieczenia jasnym Knorr.

---

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)