



przepisy.pl

Pieczony udziec jagnięcy



Składniki:

- udziec jagnięcy bez kości - 1.8 kilogramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- musztarda gruboziarnista - 3 łyżki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka

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

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj musztardę, rozmaryn oraz przyprawy w mini kostkach Knorr. Natrzyj nią jagnięcinę i wstaw na dobę do lodówki.
2. Nagrzej piekarnik do 200°C i wstaw mięso (brytfannę wyłóż folią aluminiową). Piecz przez 15 minut, po czym zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz 80 minut.
3. Wyłącz piekarnik, mięso przykryj folią i jeszcze na kilka minut pozostaw w piekarniku.
4. Przed podaniem usuń sznurki i pokrój mięso w cienkie plastry.

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