



przepisy.pl

Udziec jagnięcy z rozmarynem i kiszonymi ogórkami



Składniki:

- udziec jagnięcy - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- kiszone ogórki - 3 sztuki
- rozmaryn - 1 pęczek
- czosnek główka - 0.5 sztuk
- oliwa - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta

90 minut 8 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Z udźca wyjmij kości, a następnie natrzyj go oliwą, solą i przyprawą Knorr.
2. Ogórki pokrój w kostkę, a rozmaryn i czosnek posiekaj.
3. Udziec naszpikuj rozmarynem, czosnkiem i ogórkami.
4. Całość uformuj przy pomocy sznurka i piecz w piekarniku około 1,5 godziny.
5. W trakcie pieczenia polewaj udziec wytwarzającym się sosem.

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