

Baranina po myśliwsku



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **1827**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- baranina, ok 1.5 kg
- sól i pieprz, umiarkowanie
- majeranek, 1 łyżeczka
- rozmaryn, 1 łyżeczka
- kminek, 1 łyżeczka
- ocet winny, 2-3 łyżki
- czosnek, 3-4 ząbki
- listek laurowy, 2 szt.
- pieprz ziarnisty, kilka
- sok z 1 cytryny
- oliwa z oliwek, 100 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Do pokrojonego mięsa w kostkę dodajemy ww przyprawy, pokrojony czosnek i zalewamy oliwą, octem i sokiem z cytryny.
- 2 Mięso powinno pozostać w tej formie ok. 24 godziny lub dłużej, najlepiej w lodówce.
- 3 Dusimy wszystko na małym ogniu przez ok 90 min. Dłużej nie radzę bo mięso jest bardzo delikatne i zacznie się rozpadać. Podawać z czym kto lubi. Pozdrawiam i smacznego.

Twoje notatki do przepisu: