

Udziec jagnięcy z zapiekanką

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14900**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- udziec jagnięcy
- 5 ząbków czosnku
- pęczek rozmarynu
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki oliwy
- sok z cytryny
- sól
- pieprz
- 20 dag fasolki szparagowej. Na zapiekankę: 1 kg ziemniaków
- 3 ząbki czosnku
- 10 dag startego sera
- szklanka śmietany kremówki
- pół szklanki mleka
- gałka muszkatołowa
- sól
- pieprz
- masło do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Kilka gałązek rozmarynu posiekaj i wymieszaj z połową czosnku. Dodaj część soku z cytryny, oliwę, sól oraz pieprz. Zalewą natrzyj udziec i wstaw do lodówki.
- 2 Masło utrzyj z kilkoma posiekanymi listkami rozmarynu, pozostałym czosnkiem i sokiem. Dopraw solą i pieprzem, również odstaw do lodówki.
- 3 Mięso wyjmij z lodówki i obwiąż sznurkiem. W udźcu zrób kilka nacięć i umieść tam plastry masła.
- 4 Następnie wstaw do piekarnika i piecz w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny, często podlewając wytwarzającym się sosem.
- 5 Danie podawaj z zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową.
- 6 kroki do zapiekanki ziemniaczanej
- 7 Ziemniaki oczyść, obierz i pokrój w cienkie talarki (im cieńsze, tym zapiekanka szybciej się upiecze). Umieść je w misce, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Przypraw do smaku solą i pieprzem.

- 8 Mleko połącz ze śmietaną. Całość wlej do ziemniaków i dokładnie wymieszaj. Aby wzbogacić smak zapiekanki, ziemniaki możesz posypać posiekanym tymiankiem lub innymi ulubionymi ziołami.
- 9 Naczynie do zapiekania posmaruj masłem i ułóż w nim ziemniaki. Każdą warstwę posyp startym serem. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 170°C przez 1,5 godziny.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: