

Ciełęcina pieczona

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac na goraco, w ziemniakach i surowka, lub na zimno,jako dodatek do pieczywa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cieleciny bez kosci -
- 2 zębki czosnku -
- estragon -
- kilka gałazek natki pietruszki -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mieso umyc, osuszyc, natrzec zmiadzonym czosnkiem, oproszyc sola i estragonem. Oblozyc natka, zawinac w folie aluminiowa. Ulozyc w brytfannie i upiec w nagrzanym piekarniku.

