

# 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 kości -
- 2 ząbki czosnku -
- estragon -
- kilka gałązek natki pietruszki -
- sól -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Mieso umyć, osuszyć, natrzeć zmiądzonym czosnkiem, oproszyć solą i estragonem. Obłożyć natką, zawinąć w folię aluminiową. Ułożyć w brytfannie i upiec w nagrzanym piekarniku.

