



Pieczeń cieleńca z suszonymi śliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna potrawa, którą można wykorzystać zarówno na obiad, jak i na przystawkę lub po prostu do chleba na kanapki. Uniwersalna i niezbyt skomplikowana. Posmakuje każdemu i zaspokoi nawet najbardziej wybredne gusta.

Przygotowanie

Krok 1

Pierwszego dnia należy przygotować pieczeń do pieczenia. Słoninę kroimy na słupki grubości 0,5 cm i długości 1-2 cm. Mięso przebijamy szpikulcem lub nożem po środku na wylot i w powstały otwór wciskamy suszone śliwki. Wbijając nóż na górze i spodzie pieczeń szpikujemy słoniną i ząbkami czosnku, tak aby nie wystawały nad powierzchnię mięsa.

Krok 2

Naszpikowane mięso posypujemy ziołami. Odstawiamy do lodówki na noc.

Krok 3

Następnego dnia nastawiamy piekarnik na 200 stopni, przekładamy pieczeń do naczynia żaroodpornego i pieczemy 1 godzinę w temperaturze 200 stopni. Pod koniec pieczenia zdejmujemy pokrywkę, aby mięso się zarumieniło.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg cieleńcy w całości

100 g słoniny

5 ząbków czosnku

3 łyżki ziół prowansalskich

1 paczka suszonych śliwek bez pestek

1 łyżka soli