



Czosnkowa jagnięcina pieczona

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealnie miękka i wilgotna jagnięcina, której czosnkowy aromat rozchodzi się po całym domu. Idealne mięso na wyjątkowe okazje i uroczystości celebrowane w gronie najbliższych.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 200°C. 6 ząbków czosnku obieramy. 2 ząbki zgniatamy, a 4 kroimy w słupki.

Krok 2

Udziec myjemy i dokładnie osuszamy. Następnie nakłuwamy nożem i w powstałe dziurki wkładamy słupki czosnku. Mięso nacieramy również 2 ząbkami roztartego czosnku, solą i pieprzem, po czym obsmażamy w maśle do zarumienienia z każdej strony.

Krok 3

Mięso przekładamy do brytfanki, dodajemy przekrojone na połówki główki czosnku i zioła prowansalskie. Pieczemy ok. 20 minut.

Krok 4

Po tym czasie zmniejszamy temperaturę piekarnika do 175°C, zalewamy jagnięcinę winem i odrobiną wody, doprawiamy do smaku w razie potrzeby, a następnie pieczemy pod przykryciem z folii aluminiowej ok. 3 godziny, aż mięso będzie wyraźnie miękkie. Od czasu do czasu podlewamy sosem spod pieczenia. Gotową jagnięcinę posypujemy natką pietruszki. Podajemy z pieczywem lub ziemniakami.

Składniki:

- 1 kg udźca jagnięcego
- 6 dużych ząbków czosnku + 5 całych główek czosnku
- 4 łyżki ziół prowansalskich
- 3 łyżki masła klarowanego
- 1 szklanka białego wina
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 natka pietruszki