

Пасхальный ягненок

Автор: Administrator

31.03.2013 09:25 - Обновлено 31.03.2013 09:36



Для 4 человек:

1 баранья нога 1,25 кг

4 столовые ложки оливкового масла

2 столовые ложки травы Прованса

1 столовая ложка Safee три перца на мельницу

1 большая чайная ложка тмина - тмин, если вам нравится

4-5 зубчика чеснока

Получение рецепта: 20 мин

Время приготовления: 120 минут



Пасхальный ягненок

Автор: Administrator

31.03.2013 09:25 - Обновлено 31.03.2013 09:36

Маслом большую миску. У положить баранину в кастрюлю, кожа стороной к себе. Разрезая кожу на ноге в возведение в квадрат с помощью тонких лезвия.

Подготовьте смесь из масла, травы и специи (без соли, потому что он оставил бы кровь и мясо будет сухим) и зубчики чеснока очистить и раздавлен.

Охватывает всю ногу смесь специй, повернув блюдо и настаивает на сетке, так что травы проникнуть как можно дальше в кожу.

Баранина нужно медленного приготовления пищи и нежной. Выпекать 1 час при 150 ° C, затем 30 минут при 125 ° C (добавить двадцать минут для приготовления мяса сердца). Во время приготовления поливать ягненка с соками, собранных в нижней части блюда.