

# Udziec jagnięcy w sosie jałowcowym



## Składniki

1,4 kg - udźca cielęcego  
bez kości  
(marynowanego przez  
noc)  
ząbki czosnku  
gałązek tymianku  
gałązki rozmarynu  
liście laurowe  
4 łyżka - oliwy z oliwek  
20 ml - ginu  
sól, pieprz  
40 g - masła  
Sos:  
jagód jałowca  
400 ml - wywaru z  
cielęciny  
200 ml - śmietany

## Opis wykonania

Przepis na marynowany udziec cielęcy w sosie z jagód jałowca. Szybkie przepisy często się przydają, jednak gdy mamy nieco więcej czasu warto poświęcić go na przygotowanie takich dań, jak właśnie udziec jagnięcy - ten smak jest tego wart!

Udziec jagnięcy umyć w pod zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Cienką warstwę tłuszczu naciąć w romby. Czosnek obrać i rozgnieść za pomocą wyciskacza do czosnku. Oderwać listki tymianku i rozmarynu i posiekać z pokruszonymi listkami laurowymi. Wszystko wymieszać z oliwą i ginem. Marynatą natrzeć udziec i dokładnie zawinąć w folię spożywczą. Marynować przez całą noc w lodówce. Następnego dnia wyjąć mięso z lodówki i odstawić na ok. 1 godz. w temperaturze pokojowej. Udziec osuszyć ręcznikiem papierowym, usunąć zioła i czosnek. Mięso przyprawić solą i pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron na gorącym maśle. Udziec cielęcy włożyć do nieperforowanego pojemnika i gotować nastawiając na powolne gotowanie, jak podano poniżej. Następnie pozostawić w urządzeniu na min. 10 minut. Na sos nieco rozgnieść jagody jałowca i uprzyżyć w sosie z pieczenia. Podlać wywarem z cielęciny i wygotować tak, aby pozostało 250 ml. Przelać przez sito. Zagotować ze śmietaną i wygotować do dwóch trzecich. Doprawić pikantnie do smaku kilkoma kroplami ginu, soli i pieprzu. Udziec pokroić w cienkie plastry, połać niewielką ilością sosu. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: program automatyczny "Jagnięcina", „Udziec świeży bez kości, średnio wypieczony, powolne gotowanie”, ok 2 i ¼ godziny (różowy).