

Libański udziec jagnięcy

Wyborna jagnięcina

 Czas na High: 7-8

 Czas na Low: 8-9

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 3 cm kawałek świeżego imbiru, tartego
- 3 ząbki czosnku, rozniecione
- pęczek świeżej kolendry, drobno posiekanej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cytryna, otarta skórka i sok
- 1 łyżka pasty harissa
- 2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- 2 łyżeczki kminku
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżka papryki
- 1,5 kg udźca jagnięcego
-



Wykonanie:

Wymieszaj imbir, czosnek, świeżą kolendrę, oliwę z oliwek, skórkę z cytryny, sok i pastę harissa w misce.

Dodaj wszystkie suszone składniki przypraw i dobrze wymieszaj.

Natnij udziec jagnięcy ostrym nożem, zrób cięcia o głębokości ok. 2 cm.

Dokładnie natrzyj marynatą jagnięcinę i pozostaw w marynacie przez co najmniej 3 godziny lub w lodówce na noc.

Umieścić jagnięcinę w marynacie w misie wolnowaru Crock-Pot.

Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 8-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 7-8 godzin.

Po ugotowaniu, podlej jagnięcinę sosem pieczenia i pozostaw do spoczynku przed krojeniem.

Wskazówka

Wstaw do rozgrzanego piekarnika piecz przez 20 minut w temperaturze 200 ° C, aby skórka była chrupiąca.