

Friptură de MIEL cu VIN [FRAGEDĂ ȘI SUCULENTĂ] la Cuptor, pentru PAȘTE



Friptură de MIEL cu VIN [FRAGEDĂ ȘI SUCULENTĂ] la Cuptor, pentru PAȘTE



Această **friptură de miel** cu arome primăvăratice promite să fie punctul culminant al oricărei mese festive, aducând împreună gusturi și arome care să încânte papilele gustative ale tuturor invitaților.

- 1.5-2 kg carne de miel
- 2-2,5 lingurite de sare sau după gust
- 1-1,5 lingurițe piper proaspăt rășnit
- 2 lingurițe boia dulce
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 100 ml ulei floarea soarelui
- 200 ml vin alb demisec-sec
- 2 legături usturoi verde
- 2 legături de ceapă verde
- 1 legătură de pătrunjel, doar frunzulițele

1. Așezați carnea într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Condimentați generos cu sare, piper, cimbru și boia de

ardei. Adăugați uleiul, asigurându-vă că fiecare bucată de carne este bine acoperită.



2. Turnați 200 ml de vin alb în tavă, distribuindu-l uniform peste carne.
3. Tăiați ceapa și usturoiul verde în rondele (sau cilindrii) și distribuiți-le peste carnea condimentată.



4. Acoperiți tava cu o altă tavă sau folie de aluminiu și coaceți la 180 de grade Celsius. După o oră și jumătate, îndepărtați acoperirea și continuați coacerea pentru a permite cărnii să se rumenească frumos.
5. Odată ce friptura este gata, lăsați-o să se odihnească câteva minute înainte de a o servi. Friptura de miel este delicioasă atunci când este acompaniată de mămăliguță, brânză și murături.

