

GICZ JAGNIEĆA Z ROZMARYNEM, PODANA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I BURACZKAMI W MIODZIE Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI

Składniki dla 4 osób:

- 4 gicze jagnięce (każda o wadze około 250 g) • 4 ząbki czosnku • 1 cytryna • 1 łyżka rozmarynu Prymat • kilka owoców jałowca Prymat • 8 średniej wielkości ziemniaków • 100 ml oliwy z oliwek • 2 duże obrane i ugotowane buraki • kilka goździków Prymat • ½ łyżeczki imbiru Prymat • 2 łyżki miodu pszczelego • 1 łyżeczka masła • 50 ml wiśniówki • 50 ml śmietany • sól • pieprz czarny mielony Prymat do smaku

Sposób przygotowania:

Oczyszczone gicze umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie zamarynować w oliwie z oliwek, czosnku, rozmarynie, soli i pieprzu. Gicze obłożyć plastrami cytryny, zawinąć dokładnie w folię aluminiową i piec około godziny w temperaturze 140°C. Buraki wydrążyć, formując kulki, i obsmażyć na maśle. Po chwili zalać wiśniówką i dodać goździki oraz imbir. Gdy alkohol częściowo odparuje, dodać miód i dusić jeszcze przez chwilę. Ziemniaki dokładnie umyć, przelać do żaroodpornego naczynia, skropić oliwą z oliwek, dodać szczyptę rozmarynu i odrobinę czosnku, lekko osolic i piec przez 1,5 godziny w temperaturze 140°C. Mięso wyjąć z piekarnika, odwinąć z folii i przełożyć na talerz. Powstały podczas pieczenia sos zredukować i zabielić odrobiną śmietany. Gicze polać sosem, podawać z pieczonymi ziemniakami i aromatycznymi buraczkami z miodem.



LEG OF LAMB IN ROSEMARY SERVED WITH ROAST POTATOES AND SPICY BEETROOT IN HONEY

- Serves 4 • 4 lamb legs (each weighing around 250 g) • 4 cloves of garlic • 1 lemon • 1 tsp of Prymat rosemary • A handful of Prymat juniper berries • 8 average size potatoes • 100 ml olive oil • 2 large cooked and peeled beetroots • Several Prymat cloves • ½ tsp of Prymat ginger • 2 tbls of bee honey • 1 tsp butter • 50 ml cherry cordial • 50 ml cream • Season with salt, Prymat ground black pepper to taste

Preparation:

Clean legs of lamb, dry with a paper towel, and marinate in olive oil, garlic, rosemary, salt and pepper. Put lemon slices around lamb legs, wrap them carefully in aluminium foil and roast at 140°C for an hour.

Scoop out beetroots to form balls and fry them in butter. Pour over with cherry cordial, add cloves and ginger. Add honey when alcohol partially evaporates and simmer for a while. Wash potatoes thoroughly, put into a casserole, sprinkle with olive oil, add a pinch of rosemary and a little garlic, season with salt and roast for 1.5 hours at 140°C. Remove meat from oven, remove the foil and put lamb on a serving plate. Reduce juices and add a dash of cream. Pour the sauce over legs of lamb, serve with roast potatoes and aromatic honey beetroot.