Jagnięcina z warzywami w occie balsamicznym

Dobrze przyprawiona jagnięcina znakomicie komponuje się ze słodkokwaśną polewą z octu balsamicznego.

Czas na High: Najpierw 1 godz.

Czas na Low: Następnie 10-12 god

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2,5 ml 1/2 łyżeczki soli
- 2,5 ml 1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 2,5 ml 1/2 łyżeczki mielonej kolendry
- 7,5 ml 1/2 łyżki stołowej suszonego rozmarynu
- 2,5 ml 1/2 łyżeczki suszonej mięty
- 2,5 ml 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 2,5 ml 1/2 łyżeczki mielonego fenkułu
- 1,2 kg udźca jagnięcego na pieczeń, bez tłuszczu
- 1 średniej wielkości czerwona cebula, pokrojona na osiem części
- 2 małe cukinie, pokrojone na plasterki o grubości 1 cm
- 2 małe żółte kabaczki, pokrojone na małe kawałki
- 2 czerwone ziemniaki, pokrojone na małe kawałki
- 40 ml 2 i 1/2 łyżki stołowe octu balsamicznego
-

Wykonanie:

W niedużej misce wymieszać sól, pieprz, kolendrę, rozmaryn, miętę, tymianek i fenkuł.
Natrzeć mięso przyprawami.
Do misy wolnowaru Crock-Pot włożyć cebule a następnie mięso.
Dodać pozostałe warzywa i skropić je octem balsamicznym.
Przykryć i gotować na ustawieniu HIGH przez godzinę, a następnie na ustawieniu LOW przez 10 - 12 godzin.