

ŻEBERKA JAGNIĘCE W ZIOŁACH.



Data: 04 maj 2013

Przez: Jacek
Taranko

Tag: jagnięcina,
kotlety jagnięce

Komentarze: 0

PRODUKTY

ok. 1 kg żeberek jagnięcych
gałązka rozmarynu
pęczek tymianku
2 ząbki czosnku
2 łyżki kuchennej oliwy EVO
świeżo mielony pieprz
sól morska

PRZYGOTOWANIE

Poproś rzeźnika o podzielenie żeberek na części. Otrzymasz coś na kształt lizaka, mięso na długiej kostce. Jeżeli masz całe żeberka, to użyj ciężkiego noża. Wprowadź nóż między kostki, w ten sposób trafisz ostrzem między kręgi. Naciśnij mocniej i po sprawie-to proste.

Posiekaj zioła, wyciśnij/posiekaj drobno czosnek. Obtocz w tym żeberka, możesz to zrobić na desce lub w misce. Dodaj oliwę, sól i pieprz. Wymieszaj dobrze i odstaw na godzinę.

Rozgrzej mocno grill. Wyłóż żeberka i smaż z każdej strony ok. 2 minuty. Skrop cytryną i podawaj gorące. To jest to! Podaj do tego butelkę czerwonego, raczej lżejszego wina. Ja otworzyłem toskańską butelkę Rosso Bolgheri Campo al Capriolo 2010.

Zobacz wpis. →

