

Organki jagnięce z sosem balsamicznym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **849** Ocena: **16321**



3-4 os.



60 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 750 g combra jagnięcego (kotlecików z kością)
- łyżka oliwy z oliwek
- sól
- Sos:
 - 1/3 szklanki octu balsamicznego
 - 2 łyżki miodu lipowego
 - sok z połowy cytryny
 - świeży rozmaryn (2 łyżki)
- Puree z patatów:
 - 1 kg patatów
 - 2 łyżki kremówki
 - łyżeczka ostrej papryki

Sposób przygotowania:

1 Mięso po wyjęciu z lodówki ogrzałem do temperatury pokojowej. Comber pozostawiłem całości, na pojedyncze kawałki pokroiłem po upieczeniu. Kroimy na dwie lub jedna kostkę w zależności od wielkości mięsa.

Piekarnik rozgrzałem do 150 st. C. Na patelni rozgrzałem oliwę z oliwek (użyłem patelni, którą mogłem włożyć do piekarnika). Comber posoliłem i od razu smażyłem, najpierw położony kostkami do góry ok. 4 minuty, potem przewróciłem poziomo i smażyłem od strony mięsa kolejne 4 minuty. Obsmażony comber wstawiłem z patelnią do piekarnika i piekłem bez przykrycia 30 minut.

Wyjąłem z piekarnika patelnię z mięsem z piekarnika, zdjąłem je z patelni i odstawiłem na ok. 8 minut pod przykryciem z folii aluminiowej. Pokroiłem przed podaniem na kotleciki.

Podaliśmy z sosem balsamicznym i puree z batatów.

Sos: w rondelku zagotowałem ocet balsamiczny, miód, sok z cytryny i rozmarynem, ciągle mieszałem aż sos nieco zgęstnieje.

Puree: pataty, obrałem, pokroiłem na mniejsze kawałki i ugotowałem w osolonej wodzie (ok. 20 min). Zmiksowałem na gładkie puree z kremówką i papryką. Podaliśmy z jagnięciną.

Twoje notatki do przepisu: