

## Comber jagnięcy na puree ziemniaczano czosnkowym



### RAFAŁ10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>comber jagnięcy</b>	4 szt
<b>oliwa</b>	3 łyżki do smażenia
<b>tymianek</b>	3 gałązki
<b>musztarda dijon</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka zimnego
<b>puree</b>	
<b>czosnek</b>	10 ząbków
<b>masło</b>	3 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	1 płaska łyżka
<b>mleko</b>	0,5 kubka
<b>ziemniaki</b>	6 średnich
<b>śmietana do zup</b>	2 łyżki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK  
1 Ziemniaki obrać i ugotować z osolonej wodzie.
- Ząbki czosnku wrzucić do wrzącej wody i gotować przez 2 min, następnie odcedzić i obrać.
- W małym garnuszku roztopić 3 łyżki masła, wrzucić ząbki czosnku i smażyć na bardzo małym ogniu pod przykryciem przez około 15 min co jakiś czas mieszając.
- KROK  
2 Po tym czasie dosypać mąki rozsypując po całej powierzchni garnka (aby nie powstały grudki), dobrze wymieszać i chwilę gotować. Zdjąć z ognia, dolać mleka, doprawić solą i pieprzem, wymieszać i zagotować, od razu zdjąć z ognia.
- Ugotowane ziemniaki ugnieść ze śmietaną i sosem czosnkowym.
- KROK  
3 Na patelni rozgrzać oliwę, comberki natrzeć solą, wrzucić na patelnię razem z gałązkami tymianku. Obsmażyć z każdej strony po około 1,5 min, w międzyczasie popieprzyć. Na sam koniec smażenia dodać łyżkę zimnego masła, kilkakrotnie oblewając powstałym tłuszczem. Zdjąć z ognia.
- Każdy kawałek mięsa nasmarować musztardą dijon i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 5 min. Można wstawić całą patelnię lub mięso przełożyć na blaszkę przelewając na nią cały tłuszcz z patelni.
- KROK  
4 Podawać comber razem z puree. Dodatkowo można podać sos cebulowy z przepisu: <http://www.doradcaszaku.pl/przepis/308439/sos-cebulowy-z-piwem-i-porto.html>