

## Comber jagnięcy pod pierzyną miodowo-truflową



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>comber jagnięcy</b>	600 gram
<b>oliwa</b>	100 mililitrów
<b>rozmaryn</b>	1 pęczek
<b>pomidory bez skóry</b>	200 gram
<b>oliwki zielone</b>	100 gram
<b>oliwki czarne</b>	100 gram
<b>ser feta</b>	200 gram
<b>rukola</b>	1 pęczek
<b>sól ziołowa</b>	

#### Marynata:

<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>czosnek posiekany</b>	2 ząbki
<b>rozmaryn</b>	1 łyżka
<b>cytryna</b>	0,5
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	1 łyżeczka

#### Pierzyna miodowo-truflowa

<b>musztarda figowa</b>	2 łyżki
<b>mięta świeża siekana</b>	kilka listków
<b>ocet winny</b>	5 mililitrów
<b>sól</b>	szczypta

**pieprz czarny mielony**

szczypta

**miód**

**miód pitny**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczony comber z jagnięcia marynować ok. 24 godzin w oliwie wymieszanej z czosnkiem, odrobiną posiekanego rozmarynu, pokrojoną w plasterki cytryną i szczyptą grubo mielonego pieprzu. Po wyjęciu z marynaty mięso zrumienić na patelni lub usmażyć na grillu. Na patelni rozpuścić miód (łyżkę miodu zostawić), dodać miód pitny (najlepiej trójniak), gałązki rozmarynu i szczyptę mielonej papryki chili. Gotować na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje. Umytą i osuszoną sałatę wymieszać z posiekanymi pomidorami, przekrojonymi na pół oliwkami i pokrojonym w kostkę serem feta. Doprawić do smaku sosem vinaigrette przygotowanym z musztardy figowej, świeżej mięty, oliwy, octu winnego, łyżki miodu truflowego, soli i mielonego pieprzu. Usmażony comber podzielić na porcje, skropić sosem miodowo-truflowym i podawać z sałatką.