

## Comber jagnięcy z sosem miodowo - truflowym i sałatką z serem feta



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>comber jagnięcy</b>	600 g
<b>oliwa</b>	100 ml
<b>rozmaryn</b>	1 pęczek
<b>pomidory bez skóry</b>	200 g
<b>oliwki zielone Smak</b>	100 g
<b>oliwki czarne Smak</b>	100 g
<b>ser feta</b>	200 g
<b>rukola</b>	1 pęczek
<b>sól ziołowa</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**MARYNATA:**

4 łyżki oliwy z oliwek

2 pokrojone w paski ząbki czosnku

1 łyżka rozmarynu

0,5 cytryny

1 łyżeczka pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat

**SOS MIODOWO - TRUFLOWY:**

2 łyżki musztardy figowej

Kilka listków posiekanej świeżej mięty

5 ml octu winnego

szczypta soli

szczypta pieprzu czarnego

**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.