

## Przepis dnia III, odc. 36: Pieczony comber jagnięcy z ziemniaczkami i czosnkową sałatką z pomidorów



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>comber jagnięcy</b>	700 g
<b>ziemniaki</b>	8 szt.
<b>przyprawa do ziemniaków</b>	2 łyżki
<b>koperek</b>	do dekoracji
<b>sól morska</b>	

#### Marynata

<b>olej</b>	1 szklanka
<b>musztarda sarepska</b>	2 łyżki
<b>miód akacjowy</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt.
<b>rozmaryn</b>	
<b>chili pieprz cayenne</b>	

#### Sałatka

<b>pomidory</b>	3 szt.
<b>cebula czerwona</b>	2 szt.
<b>mięta świeża siekana</b>	
<b>czosnek</b>	1 główka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Comber z ziemniaczkami:  
Comber umyć, osuszyć. Wszystkie składniki marynaty dokładnie połączyć i doprawić do smaku rozmarynem, chili i świeżo mielonym pieprzem. Comber natrzeć marynatą i odstawić do lodówki na 1 – 2 godziny.
- KROK 2 Następnie comber obsmażamy na oleju na patelni przez ok. 2 min. z każdej strony. Ziemniaki gotujemy w łupinach. W naczyniu żaroodpornym układamy je obsypane w przyprawie do ziemniaków. Na ziemniakach układamy przysmażone kawałki combru. Jeżeli przygotowujemy także sałatkę do naczynia możemy dołożyć główkę czosnku. Pieczemy ok. 15- 20 min. w temperaturze 160°C.
- KROK 3 Sałatka:  
Górną część główki czosnku ścinamy skrapiamy olejem i przyprawiamy solą, pieprzem oraz rozmarynem. Pieczemy ok. 10 min w piekarniku temp 160 stopni. Jeżeli do sałatki podajemy mięso możemy piec czosnek razem z mięsem. Umyte pomidory kroimy na cząstki i łączymy z liśćmi mięty i czerwoną cebulą pociętą w piórka. Całość skrapiamy sokiem z cytryny doprawiamy solą i pieprzem czarnym, oraz rozmarynem. Dodajemy upieczone ząbki czosnku i dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Upieczony comber przełożyć na półmisek, dodać ziemniaki i skropić powstałym podczas pieczenia sosem.
- KROK 5 Comber podajemy ze schłodzoną sałatką.