Wędzona jagnięcia z musem selerowym

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

comber jagnięcy z kością	90 dag
sól	1 szczypta
siano pocięte nożyczkami	1 garść
rozmaryn	0,5 0,5
kapelusze suszonych grzybów	2 szt
rozmaryn	1 łyżeczka
zmiażdżony czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt. rozgniecionych
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	4 pokruszony
tymianek	0,5 0,5
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: po ½ łyżeczki rozmarynu i tymianku Prymat, 2 ząbki zmiażdżone czosnku, 4 łyżki oliwy

Przygotować marynatę: zioła i czosnek wymieszać z oliwą. Mięso umyć, osuszyć, skropić marynatą, i włożyć do lodówki na 12 godzin. Do szerokiego garnka włożyć siano oraz zioła Prymat i podgrzewać, aż do uzyskania jasnego dymu.

Mięso oczyścić z marynaty, oprószyć solą oraz pieprzem czarnym mielonym Prymat i umieścić na siatce zawieszonej na garnku z sianem. Wędzić na małym ogniu 15-20 minut. Następnie przełożyć mięso do naczynia żaroodpornego i piec 7-15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza.