

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

comber jagnięcy	700 g
ziemniaki	8 szt.
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	2 łyżki
koperek	do dekoracji
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

Marynata

olej	1 szklanka
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
miód akacjowy	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
ząbki czosnku	2 szt.
rozmaryn	
Chili pieprz cayenne mielony Prymat	

Sałatka

pomidory	3 szt.
cebula czerwona	2 szt.
mięta świeża siekana	
czosnek	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:
Górę 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 części 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.