# Karczek jagnięcy, szparagi, soczewica i botwinka



**PASJASMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **karkówka jagnięca** | 180 g |
| **Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat** | 1 łyżka |
| **borowiki suszone** | 2 |
| **Owoc jałowca cały Prymat** | 3 ziarna |
| **olej** | 2 łyżki |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | 1 łyżeczka |
| **Pieprz czarny Prymat w młynku** | 1/2 łyżeczki |
| **szparagi białe** | 50 g |
| **soczewica zielona** | 20 g |
| **buraczek młody** | 3 sztuki |
| **sok z buraków** | 200 ml |
| **ocet balsamiczny** | 1 łyżka |
| **cukier** | 1 łyżka |
| **ząbek czosnku** | 1 |
| **masło zimne** | 10 g |
| **zupa botwinkowa** | 100 ml |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek niedźwiedzi, suszone grzyby, jałowiec, sól, pieprz i olej rozcieramy w moździerzu lub blendujemy. Marynatą nacieramy jagnięcinę i pozostawiamy na kilka godzin do przemacerowania.
Szparagi obieramy i smażymy na maśle z solą i pieprzem.
Buraczki gotujemy w soku z buraka z cukrem, octem i rozgniecionym ząbkiem czosnku.
Soczewicę gotujemy w osolonej wodzie i odcedzamy.
Karczek obsmażamy z każdej strony i wkładamy do rozgrzanego na 160 stopni piekarnika, pieczemy około 12 minut.
Zupę botwinkową radukujemy i zagęszczamy na koniec zimnym masłem.

Smacznego :)! Bon Appetit :)!