

Comber jagnięcy pod pierzyną miodowo-truflową



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

comber jagnięcy	600 gram
oliwa	100 mililitrów
rozmaryn	1 pęczek
pomidory bez skóry	200 gram
oliwki zielone	100 gram
oliwki czarne	100 gram
ser feta	200 gram
rukola	1 pęczek

Sól ziołowa jodowana Prymat

Marynata:

oliwa	4 łyżki
czosnek posiekany	2 ząbki
rozmaryn	1 łyżka
cytryna	0,5
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka

Pierzyna miodowo-truflowa

musztarda figowa	2 łyżki
mięta świeża siekana	kilka listków
ocet winny	5 mililitrów
sól	szczypta

Pieprz czarny mielony Prymat

szczypta

miód

miód pitny

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.