

Бедро ягнёнка с ложкой апельсинового варенья. Рецепт от Costa Navarino



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🔪 Назначение: горячее блюдо

Ингредиенты

Для маринада:

- 3 чашки белого вина
- 2 чашки Navarino Icons сладкого апельсинового варенья
- сок 2 лимонов
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- 1 чайная ложка горчицы
- Navarino Icons морской соли с розмарином
- Перец
- Сушеные листья розмарина

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Поместите мясо ягнёнка в глубокое блюдо и посыпать морской солью, перцем и листьями розмарина. Для приготовления маринада смешайте все ингредиенты в небольшой миске и залейте мясо.

Накройте крышкой и оставьте в холодильнике, по крайней мере, на одну ночь. Переверните мясо хотя бы 2 раза.

Разогрейте духовку до 180 °, поместите ягнёнка с маринадом в духовку в посуде без крышки и готовьте на одной стороне в течение 1 часа или пока не увидите, что мясо подрумянилось.

Переверните и готовьте на другой стороне в течение еще 1 часа.

Если маринад испарится, добавьте немного воды и вина.

Нарежьте готовое мясо ягнёнка тонкими ломтиками и подавайте с ложкой сладкого варенья апельсина.

К этому блюду идеально подходит жареный картофель, оливковое масло и любой салат.