

## Баранина под йогуртом от Agresco



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

### Ингредиенты

- ½ кг. баранина (нога или лопатка)
- морская соль
- 2-3 дольки чеснока
- 2 суп. ложки оливковое масло
- сок лимона
- тимьян или душица
- перец
- виноградные ветки (если имеем)
- 1 яйца (взбитые)
- 300 гр. (1 ½ чашки) йогурт (отжатый)

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

Моем баранину, натираем ее крупной солью и оставляем промариноваться целую ночь в холодильнике. На следующий день: вытираем, слегка надрезаем и в каждый надрез кладем дольку чеснока; смазываем оливковым маслом и лимонным соком, перчим и сдабриваем тимьяном или душицей. Прогреваем духовку до 200 град, на дно противня укладываем виноградные ветки, на них выкладываем баранину и запекаем почти до полной готовности. Если хотим, можем отделить баранину от костей. Взбиваем яйца и йогурт с бульоном, оставшимся на противне и поливаем этим соусом баранину. Готовим в духовке еще 30-45 мин. до тех пор, пока йогурт не загустеет и не образует легкую кислую корочку. Можем закончить запекание на гриле.