

Молочный барашек с виноградным листом



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

Ингредиенты

Для фаршированного барашка

- 2 кг бараньей корейки без костей
- 300 г сыра манури
- 50 г виноградных листьев
- 200 г печеных красных перцев
- укроп, соль, перец

Для хряща

- 200 г плигури (крупя), замоченного за 3 часа до готовки в холодной воде
- 100 г кабачков
- 100 г моркови
- 100 г грибы плевротус
- 50 г репчатого лука
- 10 г чеснока
- 100 г помидоров, натертых на терке
- соль, перец, мята

Для соуса

- 300 мл красного вина
- 50 г меда
- 600 г бараньего бульона
- чеснок, розмарин

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Фаршируем барашка, перетягиваем жгутом, чтобы фарш не вытек, добавляем немного красного вина и запекаем в печи на 180 градусах в течение 50 минут. Для хряща: припускаем в масле все овощи, добавляем крупу плигури, специи, 500 мл воды и запекаем в духовке на 165 градусах в течение 10 минут. Для соуса: наливаем вино, мед, добавляем чеснок, розмарин и варим до испарения алкоголя. После этого добавляем бульон от барашка и оставляем вариться в течение 20 минут. Если надо – добавляем немного corn flour.