Каре ягняти

Каре ягняти – це страва, яка користується великою популярністю в західній Європі, особливо у Франції та Італії.

Каре ягняти (фр. carre d’agneau) в перекладі означає баранячі реберця. За традицією каре ягняти готується цілим, без розділення на окремі частини. Його не можна готувати надто довго, й тоді м’ясо молодого баранчика буде ніжним і соковитим, з насиченим смаком та приємним ароматом.

- 100 мл білого сухого вина
- 2-3 гілки петрушки
- 3 ложки оливкової олії
- 1 лимон
- 6-8 горошин чорного перцю
- 1 гілка свіжого розмарину
- 1 лавровий листок
- 1 кг каре молодого ягняти

М’ясо докладно вимити і обсушити, покласти у велику миску для маринування. Додати вино, олію, сіль, перець, сік із половини лимона, зелень і лавровий листок. Залишити у холодильнику на ніч.

Нагріти духовку до 180С.

Каре викласти у вогнетривку невисоку посудину. За бажанням можна додати різні овочі, які потім подати як гарнір – фенхель, картоплю, цибулю великими шматками, часник.

Решту лимону очистити від шкірки, порізати кружечками і викласти на ягнятину. Поставити у духовку на 1год -1.30 хв.

Готове каре порізати на кусники по одному чи по два ребра, за бажанням подавати з червоним вином.

