Шматки ягнятини у часниковому соусі

Ніжна та соковита ягнятина варта вашої уваги. Делікатні шматочки у пікантній скоринці з часнику та трав особливо смакуватимуть до недільного родинного обіду. Соус Табаско тут відмінно компонує, він бездоганно промаринує м’ясо й доповнить його надзвичайною ніжністю та смаком. Не варто журитися про пікантність, саме така пропорція лише підкреслює смак ягнятини та її соковитість.

- 500-600 г шматків ягняти нарізаних із корейки з ребром
- 5 зубчиків часнику
- 4 столові ложки оливкової олії
- 2 столові ложки свіжої петрушки
- 2 чайні ложки соусу Табаско
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка чорного перцю
- 1/2 чайної ложки свіжого чи сухого тим’яну

Для соусу:

- 1/2 склянки курячого або яловичого бульйону
- 2 столові ложки вершкового масла

Готові уже нарізані з ребром шматки ягнятини промити та обсушити паперовим рушникам.

Приготувати маринад; змішати передавлені зубчики часнику, 3 столові ложки оливкової олії, січену петрушку, Табаско, сіль, перець і чебрець.

Покласти м’ясо у миску з маринадом та добре перемішати. Накрити м’ясо і поставити в холодильник на 6 годин.

Перед приготуванням, вийняти м’ясо з холодильника щоб набрало кімнатної температури, 30 хвилин.

На середньому вогні нагріти велику сковорідку, додати 1 ложку олії та викласти шматки м’яса. Обсмажувати по 3-4 хвилини з кожного боку.

Нагріти духовку до 200 С.

> *Вибрати середній вогонь або трішки більше середнього щоб сильно не горів часник на м’ясі, і щоб м’ясо не випускало свого соку й не тушкувалося.*

Обсмажені рум’яні шматки вийняти та перекласти у вогнетривку посудину. На гарячу сковорідку влити бульйон, вимішати лопаткою зішкрібаючи усі залишки 2 хв. Вимкнути вогонь, додати масло, бажано помішувати, щоб розтопилось швидше, утвореним соусом полити шматки ягнятини і поставити їх у духовку щоб дійшли до повної готовності ще на 15 хв.

BOURGOGNE
2014
TRAPET
PÈRE & FILS