

Báránysült zöldségágyon

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 személyre:

- Báránycomb, gerinc, borda 1,2 kg
- só 1 ek
- fűszerek:
 - majoranna
 - fokhagyma
 - kakukkfű
 - fűszerpaprika
 - ö. kömény
 - ö. bors
- Étolaj
- s. répa
- alma
- zellergumó
- hagyma
- petrezselyem és gyökér

Étolajjal elkeverjük a fűszereket. A előkészített húst jól besózzuk, bepácoljuk, egy éjszakán hűtőbe érleljük. A sütőt előmelegítjük, a tepsibe rakjuk a feldarabolt zöldségeket, erre a rozsmaring ágakat majd a húsokat. Először alacsonyabb hőfokon kezdjük, pároljuk, majd magasabb hőfokon szép pirosra sütjük.