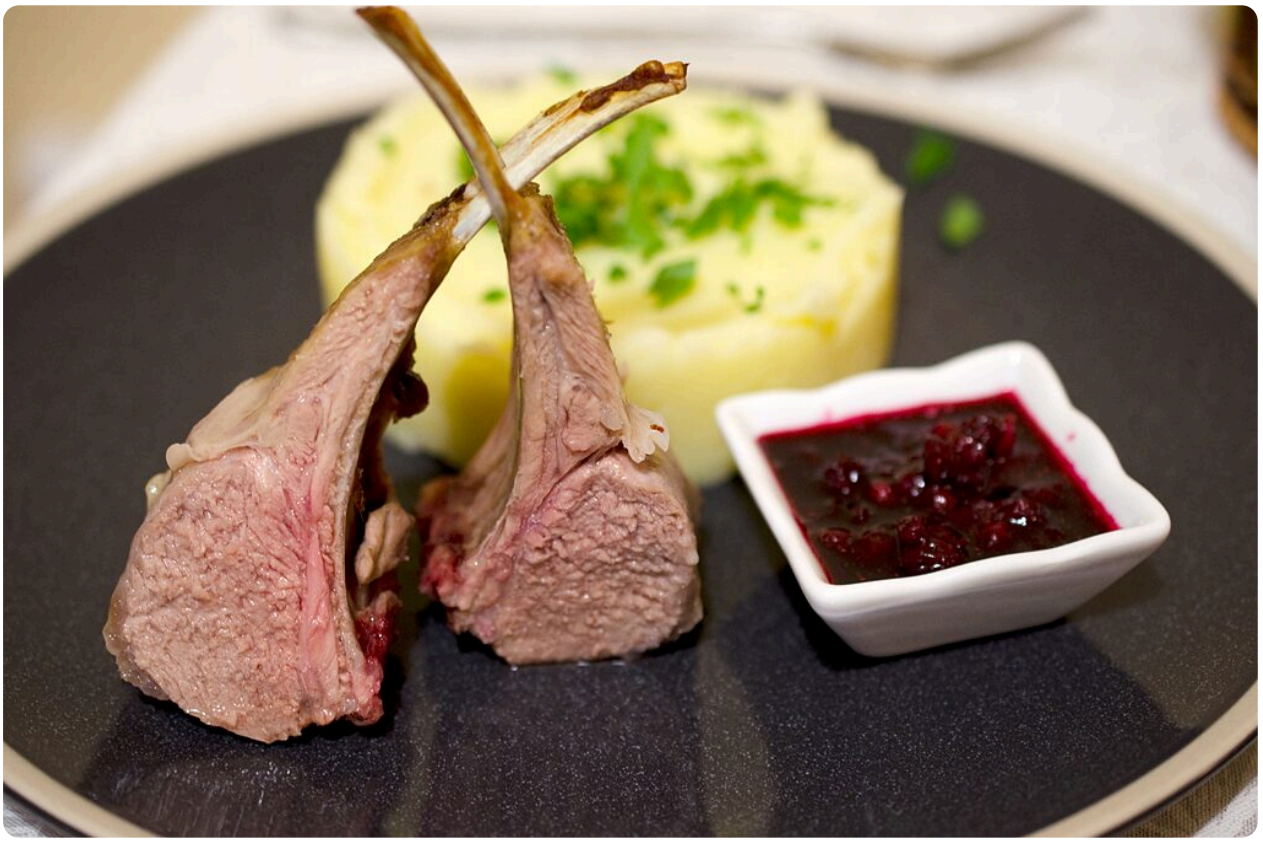
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Каре ягненка с лимоном и розмарином

20 ноября 2014 11:08 · https://open-cook.ru/recipes/kare-yagnenka-s-limonom-i-rozmarinom



Это стопроцентно **праздничное блюдо**! И по виду, и по вкусу, и по цене... Но ведь Новый год - это самый главный и любимый праздник страны, когда наши столы ломятся от всяческих яств. Почему бы и не побаловать себя и близких людей такой вкуснятиной, как ягнятина? А если еще подать **каре ягненка** с картофельным пюре и брусничным соусом на портвейне, то получится самый настоящий праздник живота!

На 3-4 порции:

- 500 гр каре ягненка (2 каре)
- 1/2 большого лимона или 1 маленький

- 3 веточки розмарина
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Каре и **розмарин** промыть и обсушить. **Лимон** обдать кипятком и нарезать толстыми кружочками. Косточки должны быть зачищены, если нет, то либо зачистите, либо заверните их в фольгу.



На внешнюю часть каждого каре выложить кружочки лимона и веточки розмарина. Крепко перевязать каре кулинарной нитью, чтобы розмарин и лимон держались на мясе.



Сложить каре ягненка в форму, лимонами наружу, посыпать солью и перцем, оставшуюся ветку розмарина положить между каре, а кружочки лимона в форму. Сбрызнуть маслом и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20-25 минут.



С готового каре снять нитки и разрезать на порционные куски. Можно подавать прямо в форме на праздничный стол или сервировать полностью на кухне.



Подавать с любимым гарниром и соусом, но нам очень понравилось сочетание каре ягненка с картофельным пюре и соусом из брусники на портвейне.



Не смотря на небольшой размер, мясо у ягненка очень сытное. И очень вкусное!



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой