



Apetyczny mostek jagnięcy w sosie miętowo-kolendrowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepyszny, pieczony mostek jagnięcy, któremu niesamowitego aromatu i smaku dodaje wspaniały sos na bazie mięty i kolendry. Wbrew pozorom jest to dość proste i szybkie danie. Efekt smakowy jest niezmierny.

Przygotowanie

Krok 1

Kolendrę, kminek, kumin i pieprz prażymy chwilę na suchej patelni, aby uwolniły aromat, a następnie tłuczemy całość w moździerzu. Mostek obtaczamy w utłuczonych przyprawach. Dodajemy również sól.

Krok 2

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Mostek podsmażamy na patelni z rozgrzanym olejem, aż lekko się przyrumieni od strony tłuszczu. Po tym czasie obracamy go dosłownie na 3-5 sekund na drugą stronę i zdejmujemy z patelni. Mostek wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 10 minut. Po tym czasie kroimy na porcje.

Krok 3

Przygotowujemy sos: do blendera wlewamy miód, ocet ryżowy, sok z cytryny, czosnek, kolendrę i miętę. Całość miksujemy, dodając stopniowo oliwę, aż uzyskamy jednolity, aromatyczny sos.

Krok 4

Porcje jagnięciny polewamy sosem i podajemy.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 mostek jagnięcy
- 1 łyżeczka chilli
- 2 łyżki nasion kolendry
- 2 łyżki kminku
- 2 łyżki kuminu
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu czarnego
- ½ łyżeczki pieprzu ziołowego
- 2 łyżki oleju

Sos:

- 1 duża łyżka miodu
- 1 łyżka octu ryżowego
- sok z ½ cytryny
- 3 ząbki czosnku
- garść świeżej kolendry
- garść świeżej mięty
- ½ szklanki oliwy z oliwek