



Баранина в ароматном горчичном маринаде с гарниром из белой фасоли с луком, чесноком и шалфеем



Ингредиенты

° Белая фасоль	2 банки (800г)
° Перец	по вкусу
° Тимьян	небольшой пучок
° Чеснок	3 зубчика
° Шалфей	4 веточки
° Розмарин	небольшой пучок
° Лук репчатый	1 шт.
° Масло оливковое	4 ст. л.
° Вино красное сухое	200 мл
° Баранина (мякоть с ноги)	1 кг
° Горчица дижонская зернистая	3 ст. л.
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



130 мин



4 порции



312 ккал

1. Баранью мякоть промойте в холодной воде, просушите и срежьте лишний жир.

2. Растопите бараний жир на сковороде и обжарьте мясо со всех сторон до золотистой корочки, затем влейте вино, посолите, поперчите и накройте крышкой. Томите примерно 15 минут.

3. Тимьян, розмарин и 2 зубчика чеснока измельчите и смешайте с горчицей. Обмажьте мясо полученной смесью, заверните в фольгу и поставьте на 90 минут в разогретую до 200°C духовку.

4. Измельченные лук и зубчик чеснока обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Добавьте фасоль, мелко нарезанные листья шалфея, соль и перец. Тушите 10–12 минут на среднем огне.

5. В глубокое блюдо с толстыми стенками выложите фасоль в соус, сверху — баранину. Подавайте, украсив сверху листочками шалфея для запаха.



Совет

Когда вы вольете красное вино в баранину, накройте сковороду крышкой и томите на очень медленном огне, чтобы мясо впитало аромат вина.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>