



Каре барашка, запеченное с чесноком и изюмом



Ингредиенты

° Перец	по вкусу
° Тимьян	4 веточки
° Чеснок	8 зубчиков
° Базилик	несколько веточек
° Морковь	540 г
° Перец чили	1 шт.
° Сок лимона	40 мл
° Соль морская	по вкусу
° Масло сливочное	80 г
° Вино белое сухое	80 мл
° Изюм (кишмиш светлый)	100 г
° Масло оливковое extra virgin	100 мл
° Каре барашка (без кости)	750 г

Способ приготовления:



45 мин



6 порции



190 ккал

1. Каре барашка натрите половиной оливкового масла, солью, перцем и листьями тимьяна. Обжарьте на раскаленной сковороде со всех сторон до золотистого цвета, сбрызните вином и переложите на противень.

2. В сотейнике растопите сливочное масло, добавьте изюм и раздавленные зубчики чеснока. Обжарьте в течение 2-3 минут и вылейте смесь поверх каре. Запекайте баранину в духовке при 220°C в течение 7 минут.

3. В миске смешайте измельченный базилик, чили, оставшееся масло, лимонный сок и соль по вкусу. Добавьте морковь и перемешайте.

4. Готовое каре нарежьте средними ломтиками, полейте маслом с изюмом и чесноком. Рядом выложите острый салат из моркови.

Совет

В заправку для острого морковного салата можно добавить столовую ложку мёда.

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