



Cranberry Marketing Committee i **Robert Sowa** polecają:
„Żurawina z USA dla wszystkich zmysłów”

„SMAK”

PIECZONA JAGNIĘCINA Z HISZPAŃSKIM SEREM TORTA DE CAÑAREJAL I SOSEM IMBIROWO-ŻURAWINOWYM ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ

Składniki dla 4 osób:

- 4 x 200 g combra jagnięcego z kostką
- Marynata:
 - 4 łyżki oliwy z oliwek
 - 2 gałązki tymianku
 - 2 gałązki rozmarynu
 - 2 ząbki czosnku
 - Sól, pieprz ziółowy do smaku
- 2 hiszpańskie sery Torta de Cañarejal
- 1 biała, chrupiąca bagietka
- Sos imbirowo-żurawinowy:
 - 250 ml soku z **cranberries** (żurawin amerykańskich)
 - 3 łyżki suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
 - Sok z 1 limonki
 - 1 pokrojona w kostkę czerwona cebula
 - 1 mały, obrany i posiekany korzeń imbiru
 - 1 łyżka miodu pszczelego
 - 1 mały pęczek posiekanej świeżej kolendry



Sposób przygotowania:

Mięso umyć, osuszyć i oczyścić z błon, a następnie zamarynować w oliwie, tymianku, rozmarynie, roztartym czosnku, soli i pieprzu, po czym odstawić do lodówki na 4-6 godzin.

Sok z **cranberries** zagotować z 2 łyżkami suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich), sokiem z limonki, czerwoną cebulą, imbirem i miodem. Gdy część płynu odparuje, sos przetrzeć przez sito i ponownie zagotować z pozostałą łyżką **cranberries**. Na końcu dodać posiekaną kolendrę.

Zamarynowaną jagnięcinę obsmażyć na patelni, a następnie piec około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Pamiętajmy, że po upieczeniu jagnięcina powinna być różowa w środku.

Mięso pokroić wzdłuż kości i ułożyć na talerzach. Podawać wraz z przygotowanym wcześniej sosem i bagietką posmarowaną hiszpańskim serem Torta de Cañarejal (ser należy wyjąć wcześniej z lodówki i podawać w temperaturze pokojowej).