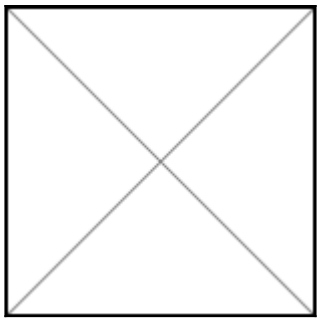

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Comber barani po angielsku z rusztu

Dla zaawansowanych kulinarnie

Stopień trudności: Bardzo trudne

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- por, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- słonina, 4 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, z combra zdjąć błony obrastające jego powierzchnią i zbędny pokład tłuszczu, pozostawiając warstwę 1,5—2 cm grubości, odciąć wszystek tłuszcz obrastający comber od spodu, odjąć nerki. Sporządzić zaprawę z warzyw z olejem, zaprawą tą natrzeć i obłożyć mięso, włożyć je do miski i wynieść do chłodnego pomieszczenia na l—2 dni, aby mięso skruszało i nabrało swoistego aromatu. Słoninę stopić, odjąć skwarki, tłuszcz rozgrzać na patelni. Mięso przygotować do pieczenia nacierając solą, powierzchnię posmarować stopionym tłuszczem. Rozgrzać ruszt w gorącym piekarniku, posmarować pręty tłuszczem, na ruszcie ułożyć mięso i piec 30—40 min. nie dopiekając do wnętrza. W czasie pieczenia mięso smarować słoniną nabitą na widelec, po wierzchu, aby nie wysuszało się. W połowie czasu przeznaczonego do pieczenia comber odwrócić, posmarować tłuszczem i upiec nie dopuszczając do zupełnego ścięcia soków. Gdy pod naciskiem mięso wydziela lekko już tylko zabarwiony sok, mięso wyjąć (całą jego powierzchnię posmarować zmiażdżonym czosnkiem) i pokrajać, skrawając ostrym nożem duże cienkie płaty, w poprzek włókien, nieco ukośnie od powierzchni mięsa ku podstawie lub porąbać w kawałki w poprzek, tak jak dzieli się zająca, przekrawając mięśnie i w tym miejscu uderzając kości. Mięso krajać bardzo szybko, wyłożyć na gorący półmisek i natychmiast podawać, bo tłuszcz barani szybko krzepnie. Podawać z frytkami i fasolką zieloną z wody, kalafiorem, szparagami,groszkiem zielonym, pomidorami osmażanymi, brukwią drążoną z wody, sałatą liściastą. Potrawę tę sporządzać tylko wtedy, gdy rozporządzamy mięsem pierwszego wyboru, odpowiednio dojrzałym, z młodego zwierzęcia.