

Pulpa de miel cu ierburi la cuptor



Mielul nu poate lipsi din meniu. Acesta definește culinar sărbătoarea Pastelui. Folosește condimentele și ierburile aromatice potrivite pentru acest tip de carne și cu siguranță preparatul tău va fi apreciat așa cum se cuvine.

Ingrediente: 1 pulpa de miel de 2 kg, 3 căței de usturoi, rozmarin, 1 lamaie, ulei de măsline. Pentru sosul de mentă: 1 legătură de mentă proaspătă, 1 linguriță de zahăr, 3 linguri de otet din vin alb.

Acum, după ce ai parcurs lista cu ingrediente, credem că deja ți-ai dat seama cât de simplă este această rețetă. Ingrediente puține, câteva arome pregnante și friptura pentru masa de sărbătoare este gata. Pentru început scoate carnea din [frigider](#) și las-o timp de o oră la temperatura camerei. Curăță usturoiul, zdrobeste-l și amestecă-l cu coaja de lamaie, rozmarin și ulei de măsline. Pune peste pulpa de miel sare și piper și unge carnea cu mixul de usturoi și rozmarin. Încalzește cuptorul la 200°C. Lasa pulpa să se gătească timp de 1 oră și 15 – 30 de minute. Când aceasta se gătește, prepară sosul de mentă. Taie foarte fin frunzele. Peste acestea adaugă zahărul, un praf de sare, 1 lingură de apă fierbinte și otetul.

La acest tip de friptură, poți pregăti ca garnitură cartofi, pe care îi poți prepara în aceeași tavă cu mielul.