

Báránycomb egészben, magyarosan sütvé



Hozzávalók:

egy szép fiatal kb. 1,4 kg-os csontos báránycomb, kb. 1 evőkanál magyaros fűszerkeverék, 3 evőkanál olaj

a körethez:

1,5 kg burgonya, 30 dkg vöröshagyma (még jobb, ha friss apró gyöngyhagyma), kb. 1 evőkanál magyaros fűszerkeverék, 1 csokor petrezselyem, 3 evőkanál olaj

1. A combot esetleges hártýáitól megtisztítjuk, bár ez fiatal állatnál nemigen van, majd a húst a lábszár végződésénél körbevágjuk, hogy szépen lesülhessen a csontól. A magyaros fűszerkeveréket az olajba keverjük, alaposan a húsbá dörzsöljük, egy nagy tepsibe fektetjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percen át sütjük.
2. A körethez a burgonyát meg a hagymát megtisztítjuk, cikkekra vágjuk (a gyöngyhagymát egészben hagyjuk). A magyaros fűszerkeverékkel meg a fölaprított petrezselyemmel megszórjuk, az olajat hozzáadjuk, és jól összekeverjük.
3. Az elősütött báránycomb köré halmozzuk, és a sütőbe visszatolva további kb. 1 órán át sütjük. Közben a húst többször megforgatjuk, a köretet megkevergetjük. Akkor jó, ha a hús megpirul, és a burgonyával meg a hagymával teljesen egyszerre puhul meg. Savanyúsággal díszítve tálaljuk.
4. A báránycombót a rostjaira merőlegesen kezdjük szeletelni, tányérra rakjuk, és a hagymás krumplit melléhalmozzuk. A húsnak közepén enyhén rózsaszínűnek, azaz félangolosnak kell lennie, de vér nem csuroghat belőle szeleteléskor.

Jó tanács

- Általánosságban elmondható, hogy ahány kilós a comb, annyi órán át kell sütni közepes hőmérsékleten. Így ha 1 kilós, akkor 1 órán át, ha 2 kilós, akkor 2 órán át.

5 főre

Báránycomb egészben, magyarosan sütve

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Egy adag: 579 kcal