



Rozmaringos bárány sült gazdagon(5 főre)

Bárány comb	1 Kg
Bacon vagy húsos szalonna	10 dkg
Gomba	15-20 dkg
Póréhagyma ,	1 szál
Paprika	2-3 db
Zsír	10 dkg
Burgonya	1-1.5,kg

sör

Só, bors, majoranna, f.hagyma, rozmaring

A bárányhúst befűszerezem,-só,bors, majoranna és összefogom oly módon mint ha egy tekercset készítenék,közepébe egy szál rozmaringot fogva és összekötöm.

A sütőtepsit kizsírozom , belehelyezem a húst,meglocsolom sörrel ,betakarom 3-4 bacon szelettel, majd mellé helyezem az összevágott többi szalonnát, gombát, póréhagymát és paprikát hasábra vágott burgonyát és a maradék zsírt befűszerezem:só,bors,majoranna és 1-2 rozmaring ágacska letakarom fóliával és 180-°C -os sütőbe ,ha lehet légkeverősen sütöm kb 1 órát(a hús vastagságától függően) sütővillával nézem és ha nem levedzik akkor megpirítom a húst is és a krumplit is

azt hiszem nem hiányzik más ,mint jó étvágyat kívánjak és egy pohár Cserszegi fűszerest mellé.