

Rozmaringos báránycomb (6 személyre)

Hozzávalók:

- 1 evőkanál citromlé
- 4 szelet articsóka (konzerv)
- 1 cső piros húsupaprika
- 600 g apró szemű krumpli
- 3 ágacska friss rozmaring
- 8 gerezd fokhagyma
- 4 evőkanál olívaolaj
- só
- bors
- 1 kb. 1,5 kg-os báránycomb
- 4 szem paradicsom
- 150 g zöldbab



Elkészítés:

1. A báránycombot leöblítjük, felitatjuk róla a nedvességet és sóval, borssal bedörzsöljük. A sütőt 150 fokra felmelegítjük. Az olajat sütőedénybe öntjük és belerakjuk a báránycombot. A fokhagymát megtisztítjuk és felaprítjuk. A rozmaringot leöblítjük, szárazra rázzuk és a fokhagymával, valamint a vízzel együtt a sütőedénybe öntjük. A húst 2 és 1/2 órán át pároljuk a sütőben, közben a pecsenyelével időnként meglocsoljuk.
2. A krumplit meghámozzuk és megmossuk. A paprikát, a babot, a paradicsomot megmossuk, megtisztítjuk, felaprítjuk. Az articsókát lecsepegtetjük.
3. A babot körülbelül 5 percig sós vízben blansírozzuk, hideg vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. A krumplit 50 perccel, a többi zöldséget pedig 20 perccel a párolás vége előtt hozzáadjuk a húshoz, és együtt sütjük tovább.
4. A báránycombot kivesszük a sütőedényből és felszeleteljük. A pecsenyelét sóval, borssal és citromlével ízesítjük. A húst a zöldséggel és a mártással együtt tálaljuk.