

## Молодой барашек со свекольным соусом и картофельно-гороховым пюре

### Ингредиенты

- Ребрышки - 8 шт молодого барашка
- Горох - 300 г зеленый
- Кинза - 6 веточек
- Лимон - сок четверти
- Сок - 100 мл свекольный
- Крахмал - 1 ч. л
- Сахар - 1 ч. л
- Сливки - 100 мл (22%)
- Сливочное масло - 40 г
- Картофель - 200 г
- Оливковое масло - 8 ст. л
- Розмарин - 3 веточки
- Тимьян - 3 веточки
- Чеснок - 4 зубчика
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

В оливковое масло добавьте тимьян, розмарин, по щепотке соли и перца, раздавленные ножом зубчики чеснока. Замаринуйте в этой смеси ребра и оставьте на 2 часа.

2

Быстро обжарьте ребра на гриле.

3

Отварите и растолките картофель, добавьте сливочное масло и теплые сливки.

**4**

Растолките бланшированный горошек и смешайте с картофельным пюре до однородности.

**5**

Приготовьте свекольный соус, смешав свекольный сок с крахмалом, сахаром, соком лимона. Посолите и уварите соус на тихом огне до густоты.

**6**

В центр тарелки выложите пюре. Сверху разместите ребра. Украсьте блюдо свежей кинзой и свекольным соусом.

Приятного вам аппетита :) 