

## Вырезка из ягненка и жареная полента с густым соусом из помидоров



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (на 4 человека)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 100 г
- Базилик по вкусу
- Белое вино 0,2 л
- Белый лук 80 г
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Орегано по вкусу
- Перец по вкусу
- Розмарин по вкусу
- Соль по вкусу
- Твердая полента 300 г
- Тимьян по вкусу
- Чеснок 2 зубчика
- Ягненок 600 г



## Приготовление

1. Отделить вырезку ягненка от костей.
2. Использовать кости для приготовления соуса: подрумянить, посолить, поперчить, добавить лук, чеснок и готовить в течение 2 часов.
3. В завершение влить белое вино, выпарить и добавить **Протертые Томаты**.
4. Процедить через мелкое сито и вернуть на огонь до получения густого ароматного соуса.
5. Одновременно с этим замариновать вырезку с солью, перцем, тимьяном, розмарином, оливковым маслом и чесноком.
6. Обжарить на сковороде со всех сторон.
7. Накрыть и оставить на 5 минут, затем запечь в течение 6 минут в духовке при температуре 200°.
8. Порезать твердую поленту на кубики и обжарить.
9. Когда вырезка будет готова, оставить на 4 минуты и нарезать для подачи.