

Prowansalska jagnięcina

Aromatyczna jagnięcina z grilla prosto z prowansji.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 pęczek bazylii
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 4x 170g steków z jagnięciny
- 8 małych cukni, przepołowionych
- 8 małych kabaczków, przepołowionych
- 2 czerwone papryki, przepołowione i pozbawione gniazd nasiennych
- Koperek, poćwiartowany
- 8 pomidorów czereśniowych
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1/2 cytryny, sok
- 100 g czarnych oliwek



Wykonanie:

Najpierw zblenduj oliwę z oliwek z czosnkiem i bazylią na gładką pastę.

Umieść jagnięcinę w misce i zalej ją większością oliwy bazyliowej tak by całe mięso było przykryte. Zostaw na 3 godziny lub całą noc w lodówce.

Na rozgrzany uprzednio grill połóż jagnięcinę i grilluj przez około 4 minuty z zamkniętą pokrywą. Jeśli wolisz mięso mocniej wysmażone, pozostaw je jeszcze na kilka minut na grillu.

W międzyczasie polej warzywa oliwą i sokiem z cytryny i posyp solą i pieprzem.

Grilluj warzywa po kilka minut z każdej strony aż będą miękkie.

Podawaj mięso z grillowanymi warzywami, polane resztką bazyliowej oliwy