

Sült báránycomb

Hozzávalók

- 1,5 kg báránycomb
- 10 gerezd fokhagyma
- 1 db citrom reszelt héja
- 2-3 mokkáskanál só
- ízlés szerint őrölt feketebors
- 1 dl étolaj
- 1,5 dl víz
- néhány szál friss rozmaring



A comb csontja mellé beszúrunk egy hegyes késsel egyenletesen, ide helyezzük majd a fokhagymagerezdeket. Mindegyik szúrás helyére beletömünk jó mélyre egy gerezd fokhagymát, és egy-egy 2-3 cm hosszúra tört rozmaringszálat is. A comb mindkét oldalát gondosan, egyenletesen besózzuk, beborsozzuk, citromhéjat reszelünk rá, és bedörzsöljük vele. Kívülről beszórjuk a maradék rozmaring levéllel is. Egy tepsibe öntjük az étolaj felét, és rátesszük a báránycombot, majd a comb tetejét is meglocsoljuk az olaj másik felével és köré öntjük a vizet. 220 C-os sütőbe tesszük, és kb. 60 percig sütjük légkeverés nélkül, lefedve. Ezt követően megfordítjuk és kb. 10 percig fedés nélkül sütjük. A szafttal locsoljuk meg tálaláskor a hússzeleteket!