

Каре ягненка

 37 минут

Вам понадобится

Каре ягненка на косточке	1 кг
Чеснок	12 г
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу
Перец черный	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо заранее достать из холодильника, чтобы оно дошло до комнатной температуры. Чеснок измельчить. Каре разделить на порционные кусочки, разрезая мякоть между ребрами. В отдельной емкости смешать оливковое масло, соль, перец и чеснок. В полученной смеси замариновать каре на 20 минут.
- 2 Включить гриль. Закрыть крышку. Перед началом приготовления разогреть гриль на режиме 5 в течение 5 мин.
- 3 Затем открыть крышку, выложить мясо, закрыть крышку и готовить на режиме 5 в течение 5 минут.
- 4 После приготовления завернуть мясо в фольгу и оставить на 7 мин.