

## Каре ягненка

 30 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. Закрывать крышку. Установить температуру на верхнем нагревателе 230°. Установить температуру на нижнем нагревателе 230°. Время приготовления 6-8 минут. После звукового сигнала открыть крышку, заложить мясо, закрыть крышку. Нажать «Старт».