



Lucruri seri**OASE**

(Continuare la ghidul vinurilor)

Dar daca tot vorbim de vinuri trebuie sa vorbim si de mancare!

Astazi avem miel!

- **Miel ?**
- **Pulpa de miel !** (nu coaste)

Reteta casei:

O bucata de carne cu os (3-4 kg) si cu grasime (nu multa, ca suntem la dieta...). Se impaneaza abundant cu usturoi (fara mila, ca nu doare), sare groasa, piper, mult cimbru (thyme/thymus vulgaris) aromat si ulei de masline (din toata inima), se pune in tava, cuptorul preincalzit (250grade), pentru 10-15 min (se intoarce sa ameteasca de doua- trei ori), se acopera bine (sa nu raceasca, saracul) cu o folie de aluminiu, se reduce focul la 160-170 grade si se uita in cuptor 3-4 ore!

Se scoate din cuptor, se lasa sa se odihneasca 15-20 de minute.

Adaugati cartofi cu rozmarin (felii de 2-3 cm, in coaja, dupa ce au fost fierti, se ung bine cu ulei de masline, sare groasa si rozmarin, in coptorul cald cateva minute pe o parte, pana se imbujoreaza, se intorc pe partea cealalta, sa nu se faca de rusine...)

Vreti si sos?

La sosul de la carne adaugati vin, il dati in clocot, sa scada putin...

Nu uitati, vinul cu care s-a preparat carnea, este vinul care este si pe masa!

Vinul, deschis cu o ora inainte si... la atac!

Pisti Israel

