

## Баранина, запеченная в специях Raz-el-hanout

Блюдо при всей простоте приготовления имеет весьма праздничный вид. Для запекания можно взять ногу, хотя я предпочитаю лопатку, она – мягче. Смесь специй готовлю заранее, в моем кухонном хозяйстве всегда есть несколько баночек с подобными заготовками. Это очень удобно – выдалась свободная от других дел минута, наготовил специи, сложил в баночку, и приправа всегда под рукой, в нужный момент достаешь и используешь.

Как самостоятельно приготовить смесь специй **Raz-el-hanout**, я описала в разделе **“Соусы. Приправы”**. Советую делать сразу побольше, смесь – универсальная и вам пригодится. Она прекрасно оттеняет вкус не только любого мяса, но и рыбы, птицы, риса, кус-кус, булгура, ее добавляют в супы, овощные блюда, делая их ароматней, аппетитней.



### **Ингредиенты:**

баранина 1,5–2 кг

лук 2 шт.

специя Raz-el-hanout 1 ст.л.

морковь 4–5 шт.

сухофрукты (курага, чернослив, финики, инжир) 2 горсти

соль по вкусу

растительное масло

шафран несколько ниточек

Как минимум за 3 часа до запекания мясо вынуть из холодильника, чтобы оно нагрелось.

Нагреть 2 ст.л. масла, положить в него шафран и дать настояться 2 часа.

Натереть лук на терке, смешать со специями. Намазать ногу шафрановым маслом и натереть смесью специй и лука. Положить мясо в форму для запекания, накрыть фольгой и оставить мариноваться минимум 8–12 часов, желательнее суток.

Запекать мясо в предварительно разогретой до 180 градусов духовке. Через полчаса от начала запекания, когда мясо покроется корочкой, прикрыть его фольгой. Запекать еще 2,5–3 часа.

Морковь почистить и порезать диагонально на ломтики толщиной около 1 см и разложить вокруг мяса. Запекать 20–25 минут. Разложить на моркови сухофрукты и продолжить запекание в течение 20 минут.

Духовку выключить и дать мясу “отдохнуть”. И можно подавать на стол.

**Тэги:** вторые блюда, блюда из баранины, смесь специй Raz-el-hanout, баранина, запеченная в специях Raz-el-hanout