

Баранина в гранатовом маринаде

Гранатовый сок – отличный маринад для любого мяса, прекрасно размягчает его, даже если вам попалось не очень молодое мясо. Но для того, чтобы оно приобрело особый вкус и аромат, стало нежным и сочным, впитало все запахи маринада, вам придется мариновать мясо несколько часов, желательнее не менее 5–6 часов.

Если я готовлю мясо к ужину следующего дня, нередко именно так и бывает, с вечера готовлю маринад, заливаю им мясо и оставляю на ночь в холодильнике. Утром достаю пакет с мясом, переворачиваю его для более равномерного воздействия маринада, снова убираю в холодильник, а затем днем начинаю мясо запекать. Если же время позволяет, я поступаю так, как описала в рецепте.

Так как в маринаде переплелись традиции Средиземноморья, Кавказа, его трудно причислить к какой-то определенной кухне, на гарнир вы можете с равным успехом подать и рис, и кус-кус, и отварной картофель, и запеченные овощи.



Ингредиенты:

баранья нога 1,5–2 кг

Маринад:

соль крупная 1 ст.л.

рубленый свежий тимьян 2 ст.л. или сухой 1 ст.л.

рубленый розмарин 2 ст.л.

сухой орегано 1 ст.л.

чеснок 1 головка

черный перец 1 ч.л.

сладкая паприка 1 ч.л.

молотый кориандр 1 ч.л.

гранатовый сок 250 мл

растительное масло 100 мл

лук шалот 3–4 шт.

Быстрое маринование. Чеснок почистить и пропустить через пресс. Лук почистить, нарезать на две или четыре части. Смешать все ингредиенты маринада, смазать им мясо,

поместить вместе с луком в пакет (я пользуюсь пакетом для запекания) и убрать в холодильник.

Маринование, разбитое на два этапа. Смешать соль с травами, измельченным чесноком и приправами. Натереть смесью мясо и оставить мариновать в холодильнике на 24 часа. На следующий день достать мясо из холодильника. Смешать гранатовый сок с маслом, залить смесью мясо, добавить к мясу подготовленный лук. Оставить мариновать еще на 10–12 часов.

Смазать противень маслом, выложить на него мясо, залить маринадом и прикрыть фольгой. Запекать при 165–170 градусов 15–20 минут, затем мясо прикрыть фольгой и запекать в течение 3,0–3,5 часа*. Фольгу снять, запекать еще 30–40 минут, мясо периодически поливать маринадом. В конце посыпать мясо зернами граната, поддержать в выключенной духовке 10–15 мин.

Часть гранатового сока можно заменить соусом Наршарап.

*Считается, что время запекания рассчитывается таким образом: на каждый килограмм мяса уходит не менее 45 минут. Но этот расчет верен, если вам попалось мясо молодого животного, в противном случае этого времени будет недостаточно, и мясо останется жестким.

Тэги: вторые блюда, блюда из баранины, баранина в гранатовом маринаде