



Grillattu lammas ja marinoidut paprikat

Aineet: 600 g lampaanfileetä
öljyä
suolaa
mustapippuria
tinjamia
Marinoidut paprikat
3 eri väristä paprikaa
oliiviöljyä
Marinadi:
3/4 dl oliiviöljyä
3 rkl viinietikkaa
2 kpl valkosipulinkynsiä murskattuna
suolaa
mustapippuria (myllystä)
rakuunaa

Valmistus: Viipaloi kannoista ja siemenistä puhdistetut paprikat kuuteen osaan. Kiehauta paprikoita muutama minuutti vedessä ja valuta hyvin. Grillaa kevyesti öljytyt paprikat reilun kypsiksi. Laita paprikat vadille ja kaada päälle marinadi. Anna marinoitua useita tunteja.

Grillaa puoli tuntia huoneenlämmössä olleet, kevyesti öljytyt, lampaanfileet joka puolelta toivomaasi kypsyysasteeseen. Mausta liha vasta kypsentämisen jälkeen.

Anna vetäytyä 5 minuuttia ja viipaloi sitten kuumille lautasille.

Tarjoile marinoitujen paprikoiden kera.