

Pulpă de miel în crusta de capere și hrean



Ingrediente

- aprox. 1 kg de pulpă de miel fără os
- sare și piper
- 80 g unt moale
- 3 lingurițe de patrunjel tocat
- 70 g fulgi de ovaz
- 1 linguriță de capere tocate
- 1-2 lingurițe de hrean
- aprox. 100 ml supă de miel

Mod de preparare

- Clătești pușin carnea cu apă rece. Eliminați apa cu ajutorul unui servetel de bucătărie și condimentați-o cu sare și piper.
- Amestecați untul, pătrunjelul, fulgii de ovaz, caperele și hreanul împreună în vasul de mixare, apoi ungeți carnea cu acest amestec.
- Puneți supă de miel într-o tavă astfel încât să acoperiți baza tăvii. Puneți pulpa de miel în tavă și acoperiți cu un capac. Coaceți conform instrucțiunilor de utilizare ale cuptorului.