

# (odc.37) jagnięce łopatki z grilla

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.37)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

5 łopatek jagnięcych  
sól, pieprz  
pęczek świeżego rozmarynu  
3-4 czerwone cebule  
3 główki czosnku  
1 butelka dobrego czerwonego wytrawnego wina

## **Marynata**

1 słoik miodu  
oliwa  
biały ocet winny  
korzeń chrzanu  
sól, pieprz

## **Przygotować**

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Mięso ponakłuwać nożem, do otworów włożyć sól, pieprz i gałązki rozmarynu. Całe łopatki natrzeć solą i pieprzem. Obłożyć obranymi, pokrojonymi w ćwiartki cebulami i przekrojonymi na pół główkami czosnku w łupinach oraz gałązkami rozmarynu. Zalać mięso butelką czerwonego wina, okryć folią aluminiową i piec w brytfannie przez 2 godziny, aż mięso stanie się sprężyste i soczyste. Składniki marynaty wymieszać w misce. Przełożyć łopatki na rozgrzany grill i piec, polewając marynatą, aż na mięsie utworzy się chrupiąca, rumiana skórka.

© Jamie Oliver