

Παϊδάκια με δενδρολίβανο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Βυθίζονται σε μαρινάδα μουστάρδας, δενδρολίβανου και σκόρδου, υλικά που απογειώνουν την γεύση του αρνιού, για μισή ώρα.

Με αυτή την μαρινάδα έχετε ένα εντελώς άλλο πιάτο, τα παϊδάκια μοσχοβολάνε! Αν η συνταγή σας αρέσει, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα, χρησιμοποιώντας μπούτι αρνίσιο, ολόκληρο.

Υλικά

3 κουταλιές σούπας μουστάρδα Dijon

2 κουταλιές σούπας δενδρολίβανο φρέσκο, ψιλοκομμένο
2 κουταλιές σούπας ξύδι κρασιού
1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
Αλάτι, πιπέρι
8 παϊδάκια αρνίσια
4 μεγάλες ντομάτες, ώριμες

Εκτέλεση

Σε ένα βαθύ μπολ χτυπήστε μαζί την μουστάρδα, το δενδρολίβανο, το ξύδι, το λάδι, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι

Βυθίστε τα παϊδάκια και γυρίστε τα συχνά μέσα στην μαρινάδα

Σκεπάστε και βάλτε τα στο ψυγείο για 30 λεπτά

Ανάψτε το γκριλ ή το μπάρμπεκιου και ψήστε τα παϊδάκια, να μην καούν

Συνοδέψτε στο ταψάκι σας και ντομάτες, κομμένες στα δύο, πάνω στις οποίες βάζετε από μια κουταλιά μαρινάδα

Μπορείτε να σερβίρετε τα παϊδάκια με πράσινα φασολάκια βουτύρου

Πηγή: iefimerida.gr