

צלעות כבש בניחוח רוזמרין

מרכיבים:

12 צלעות טלה

רוזמרין - מחטים קצוצות של ענף קטן של רוזמרין

2 פלפל שאטה - קצוצים

קליפת לימון - גרידת לימון אחד

1 כף מיץ לימון

1 צרור / חבילה פטרוזיליה - צרור קטן קצוץ דק

0.5 כוס שמן זית

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

מסדרים את הצלעות בתבנית בשכבה אחת.

בקערה קטנה טורפים היטב את שאר מרכיבי המתכון עד לקבלת תערובת הומוגנית, אותה יוצקים על הצלעות בצורה אחידה. מכסים את התבנית עם הצלעות בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך הלילה.

מוציאים את התבנית מהמקרר שעתיים לפני הצלייה. מכינים מנגל ופחמים. מדליקים וממתינים עד שהגחלים במצב ראוי (אש כבויה וגחלים לבנבנות). מוציאים את הצלעות מהמרינדה ומניחים על רשת מנגל. צולים חמש דקות. הופכים לצד השני ומברישים את הצלעות ביתרת המרינדה. צולים חמש דקות נוספות. זהו. מי שאוהב את הבשר מעט יותר עשוי – יוסיף דקה או שתיים מכל צד.