

Jagnięcina w sosie truflowym Sous Vide

4 porcje 1 godzina 30 minut

Składniki

- 8 kotletów jagnięcych, z usuniętym tłuszczem na zewnątrz
- 2 liście tymianku
- 30 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 30 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 30 ml oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 2 worki próżniowe
- 1500 ml wody
- 30 g sosu z czarnych trufli
- 10 g sera parmezan

Przygotowanie

1. W misce umieć 8 kotletów jagnięcych, 2 liście tymianku, 30 g marchewki, 30 g cebuli, 50 g ziemniaków, 30 ml oliwy, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/4 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż całość do dwóch worków próżniowych. Zamknij worki i odłóż na bok.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
4. Umieść 1500 ml wody oraz 2 worki próżniowe. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Duś.

6 Odcedź worki i wylej wodę. Całość wyjmij z worków próżniowych.

7 Wszystko polej sosem z czarnej trufli oraz posyp parmezanem. Smacznego!