

ريش ضأن مع صلصة خل البلسميك



المقادير:

1 كيلوغرام من لحم ريش الضأن

ملح وفلفل

$\frac{1}{4}$ كوب من الزيت

2 كوب من البصل الصغير

2 فلفل أصفر، قطع متوسطة

2 كوب من الطماطم الصغيرة الكرزية

$\frac{1}{2}$ كوب من خل البلسميك

1 كوب من السكر

روزماري (إكليل الجبل) الطازج للتزيين

- تُسخن الشواية على حرارة عالية.

- يُنظف أسفل عظم الريش من الشحوم والجلد الزائد، وتُتبّل بالملح والفلفل.

- تُدهن الشواية بقليل من الزيت، توضع الريش مباشرة على الشواية لتأخذ علامة الشويّ.

- تُشوى الريش من الجهتين لنحو 5 دقائق لكلّ جهة.

- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، يُضاف البصل، الفلفل والطماطم مع التقليب لمدة 5 دقائق حتى تلين.

- يُخلط خل البيلسميك مع السكر في إناء صغير ويوضع على نار متوسطة، مع التقليب المستمر للحصول على صلصة مركزة، ثمّ تُرفع بعيداً عن النار وتوضع جانباً.

- توضع الريش في طبق التقديم، وحولها الخضراوات، تزين بالروزماري الطازج.

- تُقدم الصلصة إلى جانبها.