КОРЕЙКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ НА КОСТИ **с розмарином**

**Что нужно:**
на 1 порцию:
2 кусочка
КОРЕЙКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ НА КОСТИ 300г
1,5 ч. л. дробленого черного перца 2г
4 ст. л. оливкового масла
30гр розмарина

**Что делать:**
Подготовить и разогреть барбекю до среднего жара.
Уложить в неметаллическую посуду мясо, смазать оливковым маслом.

Обсыпать мясо половиной розмарина и перца, оставить мариноваться на 20 мин.

Перевернуть, снова смазать маслом и обсыпать оставшимся розмарином и перцем.

Подготовленное мясо уложить на горячую решетку.

Жарить по 2–3 мин. с каждой стороны. В конце бросить в огонь веточку розмарина – розмариновый дым придаст блюду специфический привкус.

Подавать с жареным на гриле сладким перцем, очищенным от семян. Украсить веточкой розмарина.
***Совет от профи:***
Для придания мясу аппетитной корочки можно дополнительно обвалять КОРЕЙКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ НА КОСТИ в смеси прованских трав и крупнодробленого черного, белого и зеленого перца.

!!!!! Чтобы корочка не обуглилась от прямого контакта с огнем, жарить мясо следует не на решетке, а на крышке барбекю, используемой в качестве противня.