

大廚師:Monica

日期:Dec.20 2008

香草羊架

材料:

- 1.羊架原塊
- 2.鹽
- 3.黑胡椒粉 1T
- 4.綜合香草 1T
- 5.芥末醬 3T
- 6.麵包粉 2T
- 7.紅酒 200ml

作法:

- 1.烤箱先預熱 400F
- 2.鹽，黑胡椒粉均勻塗抹羊架，醃 15 分鐘.
- 3.綜合香草、芥末醬拌勻，在羊架上塗抹均勻，沾蛋汁再沾麵包粉後入烤箱烤 15 分鐘取出.
- 4.小鍋燒熱倒入紅酒，小火蒸發至剩 1/3，淋在羊架上.