

## Lammstek marinerad i vin

4-6 portioner

1 kg lammstek utan ben

4 klyftor vitlök

### Marinad

4 msk olivolja

0,5 tsk salt

2 krm svartpeppar

1 gul lök

5 tsk pizzakrydda

2 dl rött vin

Skala och dela vitlöksklyftorna på längden. Skala och skär löken i grova bitar.

Tryck in vitlöksklyftorna i steken. Använd en skalkniv för att göra hål.

Om steken inte är uppbunden, bind upp den med bomullssnöre.

Blanda olivolja, salt, peppar och pizzakrydda i en skål,

Gnid in lammsteken i blandningen.

Lägg i en påse och tillsätt resterande blandning, lök och vin.

Marinera någon timme eller optimalt över natten.

Sätt ugnen på 175 °C (347 °F).

Bryn lammsteken runt om i olivolja.

Lägg steken i en stekgryta och tillsätt marinaden och löken.

Stek lammsteken i ugnen ca 1-2 timmar till en innertemperatur 60 °C (140 °F) (rosa), 65 °C (149 °F) (välstekt).

Låt steken vila ca 10 minuter, täckt i folie. Innertemperaturen kommer nu att öka med några grader.

Skär upp lammsteken mot köttfibrerna.