

Kotleciki jagnięce w sosie winno - ziołowym

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4706**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 - 2 kotleciki jagnięce na osobę (jeżeli masz możliwość - poproś o wykrojenie, bo bez specjalistycznego sprzętu (tasak albo si
- dwie - trzy gałązki świeżego rozmarynu
- skórka z cytryny (otarta)
- 2 - 3 ząbki czosnku - posiekane i roztarte z solą.
- pół szklanki czerwonego, wytrawnego wina.
- łyżka oliwy.

Sposób przygotowania:

- 1 Z gałązki rozmarynu zerwij igiełki, posiekaj. Dodaj skórkę otartą z cytryny, roztarty z solą czosnek. Utrzyj wszystko razem z dodatkiem oliwy. Posmaruj kotleciki z obydwu stron, schowaj do lodówki najlepiej na całą noc, a nie mniej niż na godzinę.

Zamarynowane kotlety usmaż na niewielkiej ilości oliwy - ok. 1 minuty z każdej strony plus drugi raz po ok. pół minuty z każdej strony.

Odłóż na talerz i przykryj folią aluminiową.

Tu musisz trafić w punkt, bo za krótko smażone kotleciki są krwiste i "gumowate, za długo - twarde. Jeżeli zdarzy Ci się przesmażyć kotleciki, tak, że są twarde - możesz uratować je tylko w jeden sposób - rozłożyć na blasze do pieczenia, podlać delikatnie winem, przykryć folią aluminiową i dusić w piekarniku (180 - 190 stopni) ok. 40 minut.

- 2 Resztki marynaty z patelni zalej połową szklanki wina - odparuj, aż sos zgęstnieje. Podlej kotlety i podawaj z sałatą z winegretem i bagietką.

Twoje notatki do przepisu: