KOTLETY JAGNIĘCE Z NAWARRY

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1501 razy.

8 kotletów jagnięcych z kością,
2 łyżki oliwy,
15 dag czosnkowej kiełbasy,
sól,
pieprz

Sofrito:
2 drobno pokrojone cebule,
1 łyżeczka drobno posiekanego czosnku,
5 dag chudej wędzonej szynki (drobne kawałki),
4 pomidory (bez pestek),
1 łyżeczka pokruszonego listka laurowego,
1/4 łyżeczki pokruszonego tymianku,
1/2 szklanki wody,
1 łyżeczka drobno pokrojonej naci pietruszki

Na patelni o grubym dnie zagrzać na silnym ogniu oliwę. Gdy zacznie już "dymić ", ułożyć kotlety posypane solą i pieprzem, zrumienić równomiernie, przełożyć na ogniotrwały półmisek i przykryć . Kiełbasę nakłuć w kilku miejscach widelcem, włożyć do garnka, zalać wrzątkiem i gotować 2 min. Wyjąć , osuszyć i krajać w plasterki. Przyrządzić sofrito. Na kotletach kłaść plasterki kiełbasy, równomiernie pokryć warstwą sofrito i wstawić do gorącego piekarnika (200°C) na około 20 min. Gdy będą miękkie, podawać natychmiast, posypane nacią pietruszki.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD