
Kotleciki jagniece

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2176 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kg kotletow jagniecych,

125 ml oleju,

1 duza cytryna,

1 lyzeczka oregano,

sol, pieprz.

1. Kotleciki wymyc, osuszyc, ulozyc w szklanym naczyniu.
2. Z cytryny wycisnac sok, wymieszac go z olejem i oregano. Zalac ta mieszanina kotleciki, odstawic na 2 godz. w chlodne miejsce.
3. Kotleciki wyjac z naczynia, oproszyć sola i pieprzem z obu stron. Piec na grillu zmieniając strony.
4. Podawac gorace, z goracymi frytkami i salata wiejska.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)