
Kotlety baranie z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2030 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3-4 godz.

8 kotletow z combra,

125 ml oliwy,

2 lyzki majeranku,

2 lyzki tymianku,

1 lyzka oregano,

sol, pieprz,

8 galazek rozmarynu do spiecia kotletow.

1. Kotlety z mlodej baraniny grubosci ok. 3-4 cm umyc, osuszyc. Wyciac z kazdego kosc i wykroic wieksze kawalki tluszczu. Ziola przelozyc do miseczki, wymieszac.

2. Kotlety rozlozyc, lekko ugniesc i wyrownac ich powierzchnie, posmarowac oliwa, obsypac ziolami, osolic, doprawic pieprzem, zrolowac jak filety anchois.

Kazdy kotlet spiac, przebijajac go galazka rozmarynu lub szpilka.

3. Odstawic w chlodne miejsce na 2-3 godz, by mieso skruszalo i przeszlo aromatem ziol.

4. Podgrzac grill do wysokiej temp., ulozyc mieso. Piec ok. 20 min. Co pewien

czas kotlety obracac, by sie rownomiernie piekly z kazdej strony. Podawac z

frytkami i buraczkami na kwasno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 54.

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

,1713974927

Nadesłat(a): 2024-06-18 14:35:33