

Jehněčí kotletky na rozmarýnu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

332 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-kotletky-na-rozmarynu>

Příprava

V nekovové míse smícháme olej, citronovou šťávu, rozetřený česnek, citronový pepř. Promícháme. Do nálevu vložíme snítky rozmarýnu a na ně uložíme kotlety. Necháme je marinovat asi 1 hodinu (za tu dobu je ale minimálně jednou otočíme). Po hodině kotlety vyjmeme a obalíme je kolem kosti každou zvlášť alobalem, aby se nespálily. Na rošt naklademe snítky rozmarýnu a na ně položíme kotlety. Grilujeme asi 10-15 minut. Za tu dobu je ale minimálně jednou otočíme.



Tip k receptu

Podáváme s čerstvými rajčaty, zeleným salátem a ozdobit můžeme i jarní cibulkou. Celý pokrm tak působí už napohled velice lehce.

Ingredience

- ✓ 8 jehněčích kotlet
- ✓ 5 lžíc olivového oleje
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 1 rozetřený stroužek česneku
- ✓ 1/2 lžičky citronového pepře
- ✓ sůl
- ✓ 8 snítek rozmarýnu

Kategorie

Maso