Marinovaná jehněčí žebírka

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí žebírka 12 ks
- Česnek 3 stroužek
- Bobkový list 2 ks
- Rozmarýn 3 snítka
- Sůl 1 lžička
- Červené víno 2 dl
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Med 2 lžíce
- Strouhanka - na zahuštění 2 lžíce

Doba přípravy: 270 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí žebírka naklepeme a na krajích nařežeme, aby se maso nekroutilo a připravíme si marinádu. 3 oloupané stroužky česneku nakrájíme na tenké plátky a vložíme do mísy, přidáme 2 bobkové listy, 3 snítky rozmarýnu, sůl, 2 dl červeného vína, špetku mletého černého pepře a 3 lžíce oleje.
Maso v této marinádě pořádně promícháme a dáme minimálně na 4 hodiny odležet do lednice.

Po 4 hodinách maso vyjmeme z marinády a maso osušíme.
Připravíme si pánev s 1 lžící oleje a zprudka kotlety z obou stran opečeme cca 1,5 minuty z každé strany. Stáhneme z plotny a necháme 5 - 7 minut odpočinout.

Mezitím použijeme marinádu ze které si připravíme omáčku.
Marinádu vložíme do hrnce a dáme vařit, přidáme 2 lžíce medu, 1 lžičku majoránky a 2 lžíce strouhanky na zahuštění.
Marinádu zredukujeme zhruba na polovinu a přidáme šťávu z kotlet, která nám zůstala na pánvi. Vše promícháme.
Marinádu s kořením scedíme přes cedník a můžeme podávat ke kotletkám.

Jehněčí kotlety podáváme přelité omáčkou a opečeným bramborem.