

Jehněčí kotletky s hráškovým pyré III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí kotletky 8 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Dijonská hořčice 4 lžíce
- Česnek, rozmělněný 3 stroužek
- Rozmarýnové lístky, nasekané 3 lžíce
- Petrželka 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Peppr - dle chuti 1 špetka
- **Na hráškové pyré**
- Mražený hrášek 300 g
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Pír lístků máty 4 ks
- Strouhaný parmezán 2 lžíce

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Jehněčí kotletky omyjte, očistěte a vyskládejte do mísy. Olivový olej smíchejte s hořčicí, česnekem, rozmarýnem a petrželkou. Směs dobře osolte a opepřete a přelijte ji přes maso. Nechte v lednici minimálně hodinu marinovat, ideálně přes noc. Maso díky tomu zkřehne. Troubu přehřejte na

200°C. Maso nejprve zprudka opečte na rozpálené pánvi - pěkně z obou stran. Nepoužívejte k tomu už žádný olej, postačí ten z marinády. Teprve pak plátky vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem. Pečte 15-25 minut.

Pečené jehněčí kotletky podávejte s hráškovým pyrém. Hrášek 3 minuty povařte ve vroucí osolené vodě, pak jej scedte, ochladte po proudem tekoucí vody, aby si uchoval hezkou barvu, nechte okapat a rozmixujte se zbývajícím přísadami.