

Jehněčí kotlety s avokádovým pyré

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- feferonka 1 ks
- mléko 1 lžíce
- slepičí vývar 125 ml
- avokádo 2 ks
- jehněčí kotlety 8 ks
- olej 2 lžíce
- limetky 2 ks
- granátové jabka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Cibuli a česnek nasekáme. Feferonku rozpůlíme, vyřízneme semeník a drobně pokrájíme. Vše osmahneme na másle. Přilijeme vývar a povaříme.

2. Avokádo oloupeme, rozpůlíme a odstraníme pecku. Rozmixujeme s vývarem, osolíme, opepříme a za stálého míchání ohřejeme.

3. Kotlety osolíme, opepříme a poté je z obou stran 3 min. opékáme na oleji.

4. Limety oloupeme a nakrájíme na plátky. Granátové jablko rozpůlíme, vyjmeme jadýrka (několik jich necháme stranou) a šťávu zachytíme. Vše dáme na kotlety a lehce prohřejeme.

5. Kotlety podáváme s omáčkou a avokádovým pyré. Na talířích ozdobíme mátou a zrníčky granátového jablka.