

Jehněčí kotlety s trouby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- jehněčí kotlety 12 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Z kotletek odstraníme přebytečný tuk a po obou stranách je potřeme rozpůleným citronem
2. Oloupané utřené stroužky česneku, mletý pepř, na drobno nasekanou petrželku, sůl, dijonskou hořčici promícháme a směsí potřeme kotlety, které necháme 30 minut marinovat
3. Pak kotlety rozložíme do olejem vymazaného pekáčku, zakryjeme, dáme do trouby rozehřáté na 250 °C, asi 4 minuty zprudka zapečeme, pak snížíme teplotu na 180 °C,