Jehněčí kotleta

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí hřebínek 2.5 kg
- Polenta 100 g
- Zeleninový vývar 300 g
- Houby 150 g
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán 100 g
- Olivový olej 100 ml
- Starší chléb 100 g
- Hladkolistá petržel 80 g
- Česnek 20 g
- Chilli paprička 1 ks
- Rozmarýn 50 g
- Cherry rajčata 4 ks
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso omyjte, očistěte od blan, osolte a opepřete. Přiveďte k varu zeleninový vývar, vsypejte do něj polentu a stále míchejte, dokud nezhoustne. Vařte asi 15 minut. Přidejte sůl, pepř, 50 g parmazánu a 50 ml oleje.

Starší chléb (bez kůrky) rozmixujte se zbylým parmazánem a s hladkolistou petrželí, dochuťte solí a pepřem.

Maso opečte v pánvi na oleji, poté je obalte v připravené krustě a pečte při 180°C 10 minut. Poté nechte 10 minut odpočinout.

Na omáčku orestujte v pánvi na oleji na plátky nakrájený česnek a chilli papričku. Přidejte houby a zprudka orestujte. Mírně osolte a opepřete. Přidejte výpek z masa a zjemněte máslem. Jehněčí podávejte s omáčkou a omytými cherry rajčátky.