

Jehněčí kotlety - grilované

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kotlety 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Tymián 2 lžíce
- Šalvěj 1 lžíce
- Bobkový list 2 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Houby 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme česnek s bylinkami a olejem, bobkové listy přepůlíme, opepříme, vložíme jehněčí kotletky a necháme minimálně hodinu marinovat. Poté kotletky vyjmeme z marinády a na grilu

pečeme asi 7 minut, dle velikosti masa.

Maso vložíme na talíř a na něj položíme houby(směs hub: například penízovky, bedly, hříbky), které jsme si zprudka orestovali na másle.

Podáváme ihned s opečeným bramborem nebo čerstvým bílým pečivem.