

Pikantní kotletky s chutney

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kotletky 800 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- Rozmarýn 1 hrst
- Chilli paprička 2 ks
- Sušená šunka 200 g
- Chutney 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí kotletky osolte, opepřete a potřete směsí olivového oleje, prolisovaného česneku, hořčice a rozmarýnu. Takto připravené kotletky jednotlivě zabalte do alobalu a pečte při 180°C 40 minut. Rozbalte a ještě 10 minut zapékejte s nasekanými papričkami a nakrájenou šunkou. Podávejte s chutney.