# Jehněčí kotlety na kalvadosu

## Kategorie: Maso

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 2 ks
- petržel 1 ks
- kalvados 1 sklenice
- jablko 1 ks
- cukr krupice 50 g
- zeleninový vývar 250 ml
- máslo 30 g
- mrkev 1 ks
- olivový olej 6 lžíce
- jehněčí kotleta 12 plátek
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Jablko a zeleninu očistíme. Jablko nakrájíme na kostičky spolu s cibulí a mrkev s petrželí nastrouháme. Vše osmahneme asi na 20 gramech másla se lžičkou olivového oleje. Osolíme, opepříme a zalijeme čtvrtinou vývaru. Vše zakryjeme poklicí a dusíme asi 30 minut, než se vývar odpaří.

Rozehřejeme druhou pánev. Přidáme zbylé máslo s olejem, vsypeme cukr a vmícháme 2 lžíce kalvadosu. Mícháme, až vše lehce zkaramelizuje. Do karamelu přidáme jehněčí kotlety a zprudka je opečeme z obou stran. Dáváme ale pozor, ať se cukr nepřipálí nebo nezhnědne. Pak vše zastříkneme zbylým kalvadosem, osolíme a opepříme.

Jehněčí kotlety na kalvadosu vložíme do trouby pod gril a necháme asi 5 - 10 minut grilovat. Vypneme a necháme podle potřeby dojít.

Jehněčí kotlety na kalvadosu podáváme s připravenou zeleninovou směsí.