

Jehněčí kotlety s rozmarýnovou krustou a noky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kotlety 1000 g
- Olej 2 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Rozmarýn 2 snítka
- Strouhanka 3 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Brambory 500 g
- Hladká mouka 200 g
- Bramborový škrob 100 g
- Sůl 1 špetka
- Hovězí bujon 0.5 kostka
- Voda 50 ml
- Máslo 60 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí kotlety omyjeme a osušíme. Hřbetní kosti nožem důkladně oškrábeme. Osolíme, opepříme a opečeme na pánvi s olejem ze všech stran dokřupava. Poté maso dopečeme v troubě rozehřáté na 180 °C 12 minut.

Mezitím otrháme z větviček jednotlivé lístečky rozmarýnu a nasekáme velmi najemno. Promísíme se strouhankou a orestujeme na pánvi do zlatavé barvy. Upečené kotletky potřeme na vrchní straně pod kostí hořčicí a přitlačíme do rozmarýnové strouhanky. Nakrájíme.

Na bramborové noky omyjeme brambory, do pekáčku nasypeme na dno sůl a rozprostřeme omyté brambory. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C 1 hodinu. Brambory vychladíme, oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme hladkou mouku, bramborový škrob, osolíme a vypracujeme těsto. Ihned zpracujeme, aby těsto nezřídlo. Vytvoříme válečky, tupou stranou nože odkrajujeme jednotlivé noky.

Z každého noku vyválíme kuličku a přitlačením vidličky na kuličku tvarujeme noky. Vaříme v osolené vroucí vodě 8 - 10 minut.

Omáčku připravíme tak, že v horké vodě rozmícháme bujon a metlou zašleháme máslo nakrájené na kostky.