

Janjeći kotleti



 Jednostavan

Inspiraciju za malo drugačiji uskrсни ručak donosi nam [Od slatkoga slade](#) koja jednako dobro radi i slano i slatko. U nastavku proučite recept za posebne janjeće kotlete i trk u mesnicu Ravlič po janjetinu...

Sastojci

- 1 kg janjećih kotleta Ravlič
- sol
- papar
- ulje
- 3 lista lovora
- 2 grančice ružmarina
- 1 bjelanjak
- 3 žlice krupno mljevenih pistacija





Janjeće kotlete posoliti i posuti paprom te staviti u zdjelu. Preliti s nekoliko žlica ulja, dodati lovor i ružmarin. Pokriti i ostaviti u hladnjaku najmanje 2 sata.

Bjelanjak lagano umutati vilicom, a pistacio samljeti.

Meso izvaditi iz hladnjaka 30 minuta prije pečenja.

Tavu zagrijati i pržiti janjeće kotlete po 3 – 4 minute sa svake strane. Pržene kotlete uvaljati u bjelanjak te u pistacio i poslužiti uz salatu po izboru.



