

Mięso z jagnięciny krojone schłodzone, na kotlety

Data przydatności:/Numer partii: patrz z tyłu opakowania. Przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 24 godzin.

Przepis na kotleciki jagnięce

Składniki:

- ok. 400 g kotleczków jagnięcych
- 400 g maślanek
- łyżka nasion kopru włoskiego
- łyżka nasion kolendry
- świeża papryczka chili (posiekana)
- 3 ząbki czosnku
- pęczek świeżej kolendry
- pęczek świeżej mięty
- łyżka posiekanego świeżego imbiru
- pomarańcza, limonka, cytryna
- 2 łyżki miodu
- oliwa
- grubo mielony czarny pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kotleciki kroimy wzdłuż kości na plastry.
- 2 W moździerzu zmielimy nasiona kopru włoskiego i kolendry, 2/3 posiekanej papryczki chili, 3 ząbki czosnku, pół łyżki posiekanego świeżego imbiru, 2/3 pęczka kolendry, 2/3 pęczka mięty i łyżeczkę soli na pastę (można dodać trochę oliwy i zmiksować), którą mieszamy z maśлянką.
- 3 Kotleciki przekładamy do naczynia, zalewamy przygotowaną marynatą i odstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie kotleciki wyjmujemy z marynaty, myjemy je i osuszamy.
- 4 Na tarce z drobnymi oczkami ścieramy skórkę z pomarańczy, limonki i cytryny.
- 5 Wyciskamy sok z cytrusów i łączymy ze startą skórką, 2 łyżkami miodu i 1/3 posiekanej papryczki chili.
- 6 Mocno rozgrzewamy patelnię, kotleciki delikatnie polewamy oliwą i na dość dużym ogniu smażymy je ok. 2 min z każdej strony (na złoty kolor). **Usmażone kotleciki odkładamy, aby mięso odpoczęło.**
- 7 Na patelnię, na której smażyliśmy kotleciki, wlewamy miks soków ze skórką cytrusów, chili i miodem. Na dużym ogniu redukujemy płyn, aż stanie się delikatnie gęsty.
- 8 Na patelnię z sosem wrzucamy kotleciki, 1/3 pęczka posiekanej mięty i 1/3 pęczka posiekanej kolendry. Doprowadzamy do wrzenia, mieszamy i ostawiamy na 5 minut przed podaniem (podawać na świeżo).