

Zapékané kotlety z jehněčího masa

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Oškrábané brambory a oloupanou cibuli nakrájíme na plátky a rozetřeme česnek se solí. Na oleji opečeme jehněčí kotlety, vyndáme je a do zbylého oleje dáme brambory s cibulí, osolíme, opepříme a krátce opečeme. Do zapékačích nádob dáme vrstvu brambor a cibule, přidáme maso, na které dáme petrželku, bobkový list, tymián a rozetřený česnek se solí. Přidáme další vrstvu brambor s cibulí a vše přelijeme horkou vodou, ve které jsme rozpustili masox. Přiklopíme pokličkou a pečeme 40 minut v troubě.

Ingredience

- **Brambory** - 300 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 15 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.3 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Tymián** 10 g - 2 g
- **Olej řepkový** - 25 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** 56 g - 12 g
- **Jehněčí kotleta s kostí** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

