

# Jehněčí maso s citrónem a tymiánem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 6

**33** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jehneci-maso-s-citronem-a-tymianem>

## Příprava

Jehněčí kotlety rozdělíme na jednotlivé porce podle kostí. Potřeme je citrónovou šťávou a kůrou, tymiánem a prolisovaným česnekem. Necháme 15 minut marinovat. Řecký jogurt promícháme s citrónovou šťávou a tymiánem. Jehněčí kotlety vyjmeme z marinády, potřeme je jogurtovou směsí a grilujeme asi 15 minut.

### ▣ Tip k receptu

Podáváme s humusem, pita chlebem a čerstvým salátem.



## Ingredience

- 500 g jehněčí kotlety
- 200 g řeckého jogurtu
- 2 stroužky česneku
- 2 citróny
- 3 lžičce tymiánu (Mateřídouška obecná)

## Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Hlavní chod