

Jehněčí kotletky na rozmarýnu

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

332 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-kotletky-na-rozmarynu>

Příprava

V nekovové míse smícháme olej, citronovou šťávu, rozetřený česnek, citronový pepř. Promícháme. Do nálevu vložíme snítky rozmarýnu a na ně uložíme kotlety. Necháme je marinovat asi 1 hodinu (za tu dobu je ale minimálně jednou otočíme). Po hodině kotlety vyjmeme a obalíme je kolem kosti každou zvlášť alobalem, aby se nespálily. Na rošt naklademe snítky rozmarýnu a na ně položíme kotlety. Grilujeme asi 10-15 minut. Za tu dobu je ale minimálně jednou otočíme.

Tip k receptu

Podáváme s čerstvými rajčaty, zeleným salátem a ozdobit můžeme i jarní cibulkou. Celý pokrm tak působí už napohled velice lehce.

Ingredience

- 8 jehněčích kotlet
- 5 lžíc olivového oleje
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 rozetřený stroužek česneku
- 1/2 lžičky citronového pepře
- sůl
- 8 snítek rozmarýnu

Kategorie

Česká, Maso