

# KOTLECICKI JAGNIĘCE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

## SKŁADNIKI

4 sztuki / kotlecików jagnięcych

4 łyżki / oliwy z oliwek

2 ząbki / czosnku

1 łyżeczka / świeżego imbiru

2 łyżki / tymianku

Sól, pieprz

## SOS

100 g / zielonego pieprzu w zalewie

1 sztuka / szalotki

50 ml / brandy

1 łyżka / mąki pszennej

100 ml / bulionu wołowego

100 ml / śmietanki 30%

30 g / masła

Oliwa z oliwek

Sól, pieprz

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie kotlecików należy rozpocząć od zamarynowania mięsa. Warto, aby jak najdłużej poleżało w marynacie, od godziny do nawet 12 godzin (np. przez noc).

## LISTA ZAKUPÓW

4 kotleciki jagnięce

Czosnek

Imbir

Tymianek

Zielony pieprz w zalewie

Szalotka

Brandy

Mąka pszenna

Śmietanka 30%

Masło

Kotleciki umyć i osuszyć. W pojemniku, w którym będą marynować się kotleciki przygotowujemy marynatę. Do oliwy z oliwek dodajemy rozgniecione ząbki czosnku. Imbir obieramy i ścieramy do oliwy. Dodajemy tymianek, sól i pieprz. Całość dokładnie mieszamy i nacieramy nasze kotleciki marynatą. Odstawiamy.

Przygotowujemy sos. Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Zielony pieprz odcedzamy z zalewy, którą również zachowujemy. W małym rondelku rozgrzewamy oliwę z oliwek i połowę masła. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy pokrojoną szalotkę. Gdy się zeszkli, dorzucamy odcedzone ziarenka zielonego pieprzu. Smażymy razem ok. 2 min. po czym dodajemy brandy i podpalamy. Gdy alkohol się wypali dodajemy mąkę. Ciągłe mieszając smażymy ok. 30 sekund. Następnie dodajemy bulion i zalewę z pieprzu. Gotujemy, aż sos zacznie gęstnieć i dodajemy śmietankę oraz masło. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy jeszcze przez ok. 5 min. i sos jest gotowy.

Gdy sos się gotuje, smażymy kotleciki jagnięce. Rozgrzewamy patelnię grillową z odrobiną oliwy. Kotleciki smażymy na mocno rozgrzanej patelni 4 min. z każdej strony.

Kotleciki jagnięce podajemy z sosem i puree z batata oraz lekką sałatką.