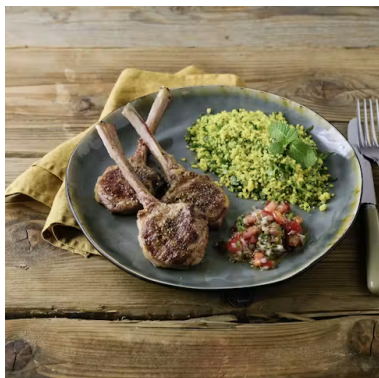




Jagnječje zarebrnice z zeliščnim kuskusom

⌚ 40–50 Min   

Priprava

Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

16 kosov	Jagnječjih zarebrnic
4 žlice	Oljčnega olja
4 žličke	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica

Za zeliščni kuskus

350 ml	Vode
1.5 celih	Neobdelanih limon
6 žlic	Oljčnega olja
300 g	Kuskusa
40 g	Svežega peteršilja
20 g	Sveže mete
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 žlička	♦ Kurkuma mleta
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

- 1 Jagnječje zarebrnice splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Oljčno olje in začimbno mešanico za kotlete na žaru Kotányi zmešajte v marinado. Jagnječje zarebrnice marinirajte ter jih pustite počivati v marinadi, da se meso lepo prepoji.
- 2 Zavrite vodo za kuskus. Limone operite v vroči vodi, nato pa naribajte njihove lupine.
- 3 V skledi z mešanjem oljčnega olja, česna Kotányi, kurkume Kotányi, limonine lupine, limoninega soka, morske soli Kotányi in ščepca popra Kotányi pripravite marinado za kuskus. Vmešajte kuskus. Prilijte vrelo vodo, pokrijte s pokrovom in pustite namakati 10 minut.
- 4 Priprava salse: Češnjeve paradižnike splaknite in narežite na majhne koščke. Šalotko olupite in drobno sesekljajte. Meto sesekljajte. Zmešajte paradižnik, oljčno olje, limonin sok, česen Kotányi in meto. Začinite s soljo in poprom.
- 5 Priprava zeliščnega kuskusa: Peteršilj in meto splaknite, drobno sesekljajte in vmešajte v kuskus.
- 6 Zarebrnice na žaru pecite pribl. 3–4 minute na vsaki strani, nato pa odstranite z žara in pokrijte z aluminijasto folijo. Pustite počivati pribl. 5 minut. Po okusu začinite s soljo.
- 7 Jagnječje zarebrnice skupaj z zeliščnim kuskusom in salso postrezite na krožnikih.

