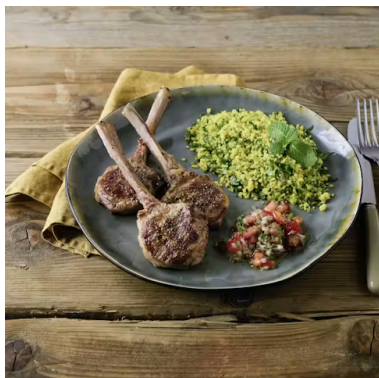




Ingrediencie 3 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

16 kus	Jahňacie kotlety
4 PL	Olivový olej
4 ČL	♦ Grilovacie korenie údené
Na bylinkový kuskus	
350 ml	Voda
1.5 kus	Citróny, bez vosku
6 PL	Olivový olej
300 g	Kuskus
40 g	Petržlen, čerstvý
20 g	Mäta, čerstvá
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 ČL	♦ Kurkuma mletá
1 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	♦ Čierne korenie mleté

Jahňacie kotlety s bylinkovým kuskusom

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Opláchnite jahňacie kotlety studenou vodou a osušte papierovými obrúskami. Pripravte si marinádu zmiešaním olivového oleja a zmesi Kotányi na Grilovacie korenie údené. Použite túto zmes na marinovanie kotliet a nechajte ich odležať, kým nebudú pripravené na grilovanie.
- 2 Nechajte zovrieť vodu na kuskus. Umyté citróny v horúcej vode, potom nastrúhajte kôru.
- 3 V miske pripravte marinádu na kuskus zmiešaním olivového oleja, cesnaku Kotányi, kurkumy Kotányi, citrónovej kôry, citrónovej šťavy, morskej soli Kotányi a štipky papriky Kotányi. Vmiešajte kuskus. Zalejte vriacou vodou, prikryte a nechajte 10 minút napučať.
- 4 Príprava salsy: Opláchnite cherry paradajky a nakrájajte ich na malé kúsky. Ošúpte šalotku a nakrájajte ju nadrobno. Nasekajte mäta. Paradajky zmiešajte s olivovým olejom, citrónovou šťavou, cesnakom Kotányi a mäta. Ochuťte soľou a korením.
- 5 Príprava bylinkového kuskusu: Petržlenovú vňať a mäta nasekajte nadrobno a vmiešajte do kuskusu.
- 6 Jahňacie kotlety grilujte asi 3 – 4 minúty z oboch strán, potom zložte z grilu a zakryte alobalom. Nechajte asi 5 minút odpočívať. Dochuťte soľou.
- 7 Jahňacie kotlety naservírujte s bylinkovým kuskusom a salsou a podávajte.

