



## Sastojci 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

16 kom. Janjećih kotleta

4 jušne žlice Maslinova ulja

4 čajne žličice ♦ Grill Steak

Za kuskus s biljem

350 ml Vode

1.5 kom. Limuna, bez voska

6 jušnih žlica Maslinova ulja

300 g Kuskusa

40 g Peršina, svježeg

20 g Metvice, svježe

1 čajna žličica ♦ Češnjak u granulama

1 čajna žličica ♦ Kurkuma mljevena

1 čajna žličica ♦ Morska sol gruba

♦ Papar crni mljeveni

# Janjeći kotleti i kuskus s biljem

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 1 Isperite janjeće kotlete hladnom vodom i osušite tapkajući papirnatim ubrusom. Napravite marinadu kombiniranjem maslinova ulja i mješavine začina Kotányi Grill Kotlet. U toj marinadi marinirajte kotlete dok ne budu spremni za pečenje.
- 2 Zakuhajte vodu za kuskus. Operite limune u vrućoj vodi, zatim naribajte koricu.
- 3 U zdjeli napravite marinadu za kuskus tako da pomiješate maslinovo ulje, Kotányi Češnjak, Kotányi Kurkumu, koricu limuna, sok limuna, Kotányi Morsku sol i malo Kotányi Papra. Umiješajte kuskus. Ulijte kipuću vodu, poklopite i ostavite da bubri 10 minuta.
- 4 Za pripremu salse: Isperite cherry rajčice i izrežite ih na sitne komadiće. Ogulite i sitno nasjeckajte ljutiku. Nasjeckajte metvicu. Umiješajte rajčice s maslinovim uljem, sokom limuna, Kotányi češnjakom i metvicom. Začinite solju i paprom.
- 5 Za pripremu kuskusa s biljem: Isperite peršin i metvicu, sitno nasjeckajte i pomiješajte s kuskusom.
- 6 Pecite janjeće kotlete na roštilju približno 3 – 4 minute sa svake strane, zatim ih skinite s roštilja i pokrijte aluminijskom folijom. Ostavite da se meso odmara približno 5 minuta. Začinite solju po želji.
- 7 Poslužite na tanjurima uz kuskus s biljem i salsu.

