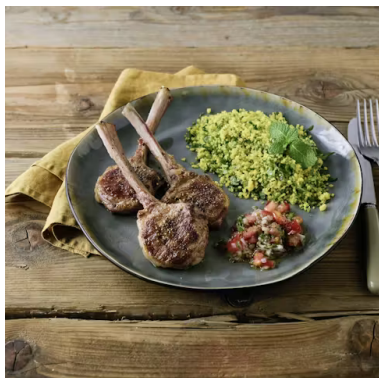




Sastojci 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

16 kom.	Janjećih kotleta
4 jušne žlice	Maslinova ulja
4 čajne žličice	♦ Grill Kotlet Mješavina Začina

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.

