

Отбивные из баранины с кускусом и травами

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Промойте отбивные из баранины под холодной водой и промокните насухо. Приготовьте маринад, смешав оливковое масло и приправу для гриля и шашлыка. Замаринуйте готовой смесью отбивные и дайте настояться.
2. Доведите воду для кускуса до кипения. Вымойте лимоны в горячей воде, затем натрите цедру.
3. Приготовьте маринад для кускуса, смешав в миске оливковое масло, чеснок и куркуму от Kotányi, лимонную цедру, лимонный сок, морскую соль от Kotányi и щепотку перца от Kotányi. Смешайте с кускусом. Залейте кипящей водой, накройте крышкой и оставьте на 10 минут.
4. Как приготовить сальсу: Вымойте помидоры черри и нарежьте их небольшими кусочками. Очистите и мелко нарежьте лук-шалот. Нарежьте мяту. Смешайте помидоры с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком от Kotányi и мятой. Добавьте соль и перец.
5. Кускус с травами: Ополосните петрушку и мяту, мелко порубите и смешайте с кускусом.
6. Обжарьте отбивные по 3 -4 минуты с каждой стороны, затем снимите с гриля и накройте фольгой. Оставьте на 5 минут. Добавьте соль по вкусу.
7. Подавайте отбивные из баранины с кускусом с травами и сальсой.

Ингредиенты 3 Порции

= Kotányi Produkte

16 шт.	Отбивные из баранины
4 ст. л.	Оливковое масло
4 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust

Кускус с травами

350 мл	Вода
1.5 шт.	Лимоны без воска
6 ст. л.	Оливковое масло
300 г	Кускус
40 г	Свежая петрушка
20 г	Свежая мята
1 ч. л.	Чеснок измельченный
1 ч. л.	Куркума молотая
1 ч. л.	Соль морская
	Перец черный молотый