



Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

16 бр.	Агнешки котлети
4 с.л.	Зехтин
4 ч.л.	♦ Грил пържол

За билковия кускус

350 ml	Вода
1.5 бр.	Лимони
6 с.л.	Зехтин
300 g	Кускус (дребен, марокански)
40 g	Магданоз, пресен
20 g	Мента, прясна
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

Агнешки котлети с билков кускус

⌚ 40—50 Минути



Подготовка

- 1 Изплакнете агнешките котлети със студена вода и подсушете. Направете марината, като комбинирате зехтина и микса за Грил пържол Kotányi. Използвайте сместа, за да мариновате котлетите. Оставете ги в хладилника, най-добре за през нощта.
- 2 Оставете водата за кускуса да заври. Измийте лимоните в гореща вода, след това настържете кората.
- 3 В купа направете соса за кускуса, като разбъркате зехтина, чесън на гранули, куркума, настържана лимонова кора, лимоновия сок, морска сол и щипка черен пипер. Добавете към кускуса. Изсипете във врящата вода, сложете капака, махнете от котлона и оставете да набъбне за 10 минути.
- 4 За да направите салцата: Измийте чери домати и ги нарежете на малки парченца. Обелете и нарежете шалота на ситно. Накълцайте ментата. Разбъркайте домати със зехтина, лимоновия сок, шалота, чесън Kotányi и ментата. Овкувете със сол и черен пипер.
- 5 За да направите билковия кускус: Измийте магданоза и ментата, нарежете на ситно и ги смесете с кускуса.
- 6 Гриловайте агнешките котлети за около 3-4 минути от всяка страна, след това отстранете от грила и покрийте с алуминиево фолио. Оставете да починат около 5 минути. Подсолете на вкус.
- 7 Сервирайте агнешките котлети с билковия кускус и салцата.

