



Агнешки комлети с билков кускус

🕒 40–50 Минути   

Подготвка

- 1 Изплакнете агнешките комлети със студена вода и подсушете. Направете марината, като комбинирате зехтин и микса за Грил пържоли Kotányi. Използвайте сместа, за да мариновате комлетите. 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 разбъркайте зехтина, чесън на гранули, куркума, настъргана лимонова кора, лимоновия сок, морска сол и щипка черен пипер. Добавете към кускуса. Изсипете във връщата вода, сложете канака, махнете от комлона и оставете да набъбне за 10 минути.
- 4 За да направите салцата: Измийте чери доматите и ги нарежете на малки парченца. Обелете и нарежете шалота на ситно. Накълцайте ментата. Разбъркайте доматите със зехтина, лимоновия сок, шалота, чесън Kotányi и ментата. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 За да направите билковия кускус: Измийте магданоза и ментата, нарежете на ситно и ги смесете с кускуса.
- 6 Гриловате агнешките комлети 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 комлети с билковия кускус и салцата.

