



Агнешки котлети с билков кускус

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

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

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

- 1 Изплакнете агнешките котлети със студена вода и подсушете. Направете марината, като комбинирате зехтина и микса за Грил пържолки Kotányi. Използвайте сместа, за да мариновате котлетите. Оставете ги в хладилника, най-добре за през нощта.
- 2 Оставете водата за куска да заври. Измийте лимоните в гореща вода, след това настържете кората.
- 3 В купа направете соса за куска, като разбъркате зехтина, чесън на гранули, куркума, настържана лимонова кора, лимоновия сок, морска сол и щипка черен пипер. Добавете към куска. 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. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 За да направите билковия куска: Измийте магданоза и ментата, нарежете на ситно и ги смесете с куска.
- 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 куска и салцата.

