



Cotlet de miel la cuptor de la Chef Bogdan Cozma

Pași: 5

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

8	cotlete de berbecuț sau de miel	1 legătură	pătrunjel
250 g	spanac	250 g	pesmet
500 g	cartofi	250 g	unt
200 g	smântână	100 g	maioneză
100 g	castraveți murați		sare
	piper		rozmarin
100 ml	ulei	100 g	usturoi

Mod de preparare

Iată rețeta pentru un cotlet de berbecuț la cuptor cu usturoi, în crustă de verdețuri și rozmarin, alături de o garnitură savuroasă de cartofi copti în unt cu rozmarin și sos de smântână cu castraveți murați.

Pasul 1. Curăță și fasonază cotletele de berbecuț. Asezonează-le cu sare, piper și rozmarin.

Pasul 2. Spală cartofii și pune-i la copt în cuptor, 30 de minute. Scoate cartofii și adaugă untul.

Pasul 3. Introdu cotletul de berbecuț la cuptor, alăturându-i căței de usturoi, timp de 20 de minute, apoi trage-l la tigaie, pentru a prinde crustă.

Pasul 4. La final, adaugă-i o crustă verde realizată din pătrunjel, spanac, rozmarin și pesmet.

Pasul 5. Pregătește sosul din 100 ml smântână, 100 ml maioneză și 100 g de castraveți murați, tăiați cubulețe.

Servește cotletul fierbinte cu sosul de smântână.

Autor: Chef Bogdan Cozma

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: