



Coaste de miel caramelizate

Pași: 3

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

12	cotlete de miel	2 fire	de busuioc
2 fire	de pătrunjel	2 fire	de asmățui
2	crenguțe de cimbru	3 linguri	miere
6 linguri	ulei		sare, piper

Mod de preparare

Răsfață-ți familia și prietenii cu aceste cotlete de miel caramelizate. Poți prepara acest deliciu și din cotlet de berbecuț.

Nu ezita să încerci această rețetă atât de simplă și delicioasă, iar dacă alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Spală, usucă și toacă ierburile.

Amestecă uleiul, mierea și verdețurile tocate. Aaugă sare și piper după gust.

Pasul 2. Pune cotletele într-un vas, unge-le cu sosul de miere și verdețuri și lasă carnea la marinat 30 de minute, întorcând din când în când cotletele.

Pasul 3. Preîncălzește cuptorul la 210°C.

Pune o folie de aluminiu în tavă și așază cotletele peste ea.

Dă tava la cuptor și gătește cotletele timp de 20 de minute, ungându-le în mod regulat și întorcându-le la jumătatea gătitului.

Servește cotletele imediat ce sunt scoase din cuptor, cu o garnitură la alegere.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: