



Cotlet de berbecuț la cuptor

Pași: 3

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

6	cotlete de miel	100 ml	ulei de măsline
2 linguri	suc de lămâie	2 căței	de usturoi tocați
1	ceapă roșie tocată	1 linguriță	boia
1 linguriță	chimen	1 linguriță	ghimbir
	sare grunjoasă		pipер măcinat
1 lingura	pătrunjel tocat (sau coriandru)		

Mod de preparare

Mielul la cuptor marinat cu ierburi aromatice este un deliciu care-ți va învălui bucătăria în arome marocane.

Pasul 1. Într-un castron, amestecă uleiul de măsline și sucul de lămâie. Aduagă condimentele și ierburile. Amestecă totul bine. Unge cotletele de miel cu această marinadă. Acoperă vasul cu folie alimentară și dă la frigider pentru 2 ore.

Pasul 2. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 3. Așază cotletele pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Unge-le cu marinată, dacă dorești cotletele cu mai multă aromă. Coace timp de 15 minute. Întoarce cotletele și continuă să le gătești încă aproximativ 10 minute.

Servește cotletele fierbinți, presărate cu cimbru proaspăt tocat.

Cele mai bune ingrediente care dau viață acestei rețete se găsesc la Selgros. [Descarcă aplicația Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: