Jehněčí kotlety na rozmarýnu se zeleninou

https://varimesmarcelou.cz/jehneci-kotlety-na-rozmarynu-se-zeleninou

Připravte si na Velikonoce jehněčí kotlety netradičním způsobem. Rozmarýn je kouzelník a dodá velikonočnímu pohoštění delikátní chuť. Odlehčený velikonoční oběd Vám bude nejvíc chutnat se zeleninou.

Na 4 porce jehněčích kotlet na rozmarýnu budeme potřebovat:

- 4 ks jehněčích kotlet s kostí
- 100 g slaniny nakrájené na kostičky
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 větvičku rozmarýnu
- hrubozrnou sůl NaturWAY
- 1 dl suchého bílého vína
- 2 stroužky česneku
- 1 větší cibuli
- 2 středně velké mrkve
- ½ menšího celeru
- 4 cherry rajčátka
- 2 polévkové lžíce rajčatové omáčky (sugo)

Příprava **30 minut**

Opečení na pánvi **2x4 minuty po každé straně**

Dopečení v troubě **20 minut na 200 °C**

Náročnost **snadné**

Postup přípravy jehněčích kotlet na rozmarýnu

Z jehněčích kotlet odstraníme přebytečný tuk, dlaní kotlety trochu naklepeme. Jehněčí kotlety osolíme, obalíme je v nasekaném rozmarýnu a zakápneme olejem. Kotlety necháme chvilku odpočívat.

Zatím co nám budou kotlety odpočívat, připravíme si zeleninu. Mrkev nakrájíme na tenká kolečka, celer na nudličky a cibuli na měsíčky. Ale je to na Vás, jak si zeleninu nakrájíte.

Zapneme troubu a předehřejeme ji na 200 °C. Připravíme si pánev na opečení jehněčích kotlet. Do rozpálené pánve dáme kostičky slaniny, jehněčí kotlety i s olejem, který z nich stekl, a dva rozmáčknuté česneky (později je vyhodíme).

Opečeme jehněčí kotlety po obou stranách (2 x 4 minuty) a pak podlijeme bílým vínem. Tekutinu zredukujeme na polovinu.

Po zredukování vína z pánve vyndáme česnek, a naopak do pánve přidáme všechnu připravenou zeleninu a rajčatovou omáčku (sugo). Vše v pánvi promícháme, přiklopíme poklicí a v troubě

dopečeme 20 minut při nastavených 200 °C.

Podáváme s kuskusem (přípravu kuskusu najdete v odkazu) nebo s rýží. Hranolky jsou hříšně dobré.