

Janjeći kotleti s karameliziranim glavicama luka



 Jednostavan

Priprema:

- Pomiješajte maslinovo ulje, 50 ml aceta balsamica, češnjak, nasjeckani ružmarin i peršin.
- Začinite janjeće kotlete sa soli i paprom. Nakon što ste začinili kotlete marinirajte ih u prethodno pripremljenoj marinadi i ostavite da odstoje u marinadi barem 30 minuta prije pečenja.
- Oguljene glavice luka kuhajte 5 min i zatim ih izvadite iz vode. U tavi zagrijte maslac i zatim u tavu ubacite glavice luka. Luk je potrebno peći na jačoj vatri 2-3 minute sve dok ne postane zlatno-smeđi. Tada iz tave uklonite suvišnu masnoću, dodajte 50 ml aceto balsamica i nastavite peći glavice luka još cca 5 min dok se glavice luka ne karameliziraju
- Marinirane janjeće kotlete pecite na prethodno zagrijanoj tavi 3-4 minute sa svake strane.
- Pečene janjeće kotlete poslužite s karameliziranim glavicama luka i salatam po izboru.



