

Janjeći kotleti sa ružmarinom



- 1 kg janjećih rebara
Rebra narežite na janjece kotlete. Janjeće kotlete režite uvijek točno između dva rebra. Sa kotleta možete izrezati meso sa kosti i dobijete lammchops.
- 1 MŽ krupne morske soli

3-4 sata prije početka pečenja stavite na svaki kotlet par zrnaca krupne morske soli. Ostavite na hladnom da se sol počne topiti i ulaziti u janjeće kotlete.



Pasta za preliv janjećih kotleta

- 1 VŽ svježeg sitno sjeckanog ružmarina
- 1 režanj bijelog luka
- 100 g putra Pripremite gustu pastu, preljev iz omekšanog putra, sitno sjeckanog ružmarina i protisnutog bijelog luka.

Ugrijte pećnicu na najjače. Još bolje ako možete peći na roštilju.

Ja sam pekao na grill tavnici, znači ugrijte tavicu da bude toliko vruća da kad prođete rukom osjetite vrućinu.

Posložite janjeće kotlete na rešetku ili na vruću tavicu, tako da je strana na koju ste stavili sol bude okrenuta prema gore.



Pecite na toj strani 5-7 min. Okrenite i pecite još 3 minuta. Prelite kotlete rastopljenim putrom i stavite na toplo do konzumacije.

Tradicionalisti i puristi mogu naravno putar i izostaviti.

Servirajte vruće sa svježom pogaćom, mladim lukom i rajčicom i krastavcom.

