# Jahňacie s grilovanou cibuľkou a cesnakom

Recepty

Hlavné chody

Vianoce

45 min

2

3.0

794

## Budete potrebovať

| | |
|---|---|
| Jahňacie kotlety | 10 ks |
| Olivový olej | |
| Grilovacie korenie cesnakové Vitana | 2 PL |
| Cesnak | 2 veľké hlavičky |
| Šalotka | 4 ks |
| Med | 1 ČL |
| Kryštálový cukor | 1 PL |

Balsamico 1 PL

Chilli omáčka Vitana

## Príprava receptu

Kotlety potrieme olivovým olejom a posypeme Grilovacím korením s cesnakom Vitana. Necháme stáť.
Hlavy cesnaku rozkrojíme priečne, šalotky pozdĺžne.
Zmiešame 4 PL olivového oleja, med, cukor a balsamico. Potrieme cesnak aj šalotky na reze. Cesnak zabalíme do alobalu a pomaly grilujeme cca 30 minút. Zložíme a necháme stáť.
Na grile pogrilujeme z oboch strán kotlety aj šalotku.
Kotletky podávame s obľúbeným šalátom, šalotkou a cesnakom. Ako dip môžeme pridať Vitana chilli omáčku.

Grilovacie korenie cesnakové

Chilli omáčka