



Jahňacie s grilovanou cibuľkou a cesnakom

Recepty



Hlavné chody



Vianoce



45 min



2



3.0

793



Budete potrebovať

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