

Kotleciki jagnięce z rozmarynem

Kotleciki jagnięce z rozmarynem – kulinarna poezja na talerzu

Delikatne mięso jagnięce w objęciach aromatycznego rozmarynu to prawdziwa uczta dla zmysłów. Nasze kotleciki przygotowujemy w dwóch etapach marynowania, co gwarantuje niezwykłą głębię smaku. Najpierw mięso odpoczywa przez 12 godzin w mieszance czarnego pieprzu, rozmarynu, kminu i musztardy. Następnie, tuż przed pieczeniem, nakładamy drugą warstwę – orzeźwiającą marynatę z czosnkiem, cytryną i miętą. Całość wieńczy chrupiąca skorupka z orzechów laskowych i bułki panko. Efekt? Soczyste, aromatyczne kotleciki o niepowtarzalnym smaku, które rozpływają się w ustach. Podane z częstką cytryny i jogurtem naturalnym stanowią kompletne danie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Dla poszukiwaczy smaków niebanalnych i nieoczywistych! Te aromatyczne kotleciki zachwycą osoby, które cenią sobie wyraziste, ziołowe nuty w potrawach mięsnych. To propozycja dla tych, którzy lubią eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe połączenia smakowe.

Na jaką okazję?

Jagnięce kotleciki z rozmarynem doskonale sprawdzą się podczas uroczystego obiadu. Ich wykwintny charakter uświetni rodzinne spotkania, przyjęcia czy romantyczną kolację we dwoje. To danie, które z pewnością zrobi wrażenie na gościach i wprowadzi odświeżającą atmosferę przy stole.

Czy wiesz, że?

Rozmaryn to zioło charakterystyczne dla kuchni śródziemnomorskiej, spokrewnione z innymi popularnymi ziołami kuchennymi jak oregano, tymianek, mięta, bazylia czy lawenda. Jego intensywny aromat doskonale komponuje się z delikatnym mięsem jagnięcym, tworząc harmonijne połączenie smaków.

Dla urozmaicenia

Kotleciki jagnięce świetnie komponują się z kremowym ziemniaczanym puree, ale równie dobrze smakują podane z ryżem lub dowolną kaszą. Dla pełni smaku warto dodać sezonowe warzywa – grilowane lub pieczone, które dopełnią to wyjątkowe danie.