

Doradca Smaku VII: Kotleciki jagnięce z pastą z bakłażana, odc. 21



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

comber jagnięcy	450 g bez kości
bakłażan	2
ziemniaki	4
czosnek	2 ząbki
masło	2 łyżeczki
oliwa	3 łyżki
olej	8 łyżek

Do smaku

Rozmaryn suszony Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

Gałka muszkatołowa cała Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bakłażany obieramy ze skóry, kroimy na plastry, a następnie w większą kostkę. Smażymy w garnku na delikatnie rozgrzanej oliwie, uważając, żeby się nie zrumienił, tylko delikatnie dusić. W trakcie doprawiamy do smaku solą i rozmarynem. Dodajemy pokrojone w ćwiartki ząbki czosnku i dalej dusimy. Po 20 minutach doprawiamy świeżo startą gałkę muszkatołową i mieszamy.
- KROK 2 Ziemniaki kroimy w cienkie plasterki i smażymy na mocno rozgrzanym oleju na patelni. Doprawiamy do smaku solą i ziołami prowansalskimi. Po kilku minutach dodajemy masło.
- KROK 3 Jagnięcinę oprószamy z obu stron solą i pieprzem czarnym grubo mielonym. Smażymy na niewielkiej ilości oleju na bardzo rozgrzanej patelni po 1,5 minuty z każdej strony.
- KROK 4 Na talerzach układamy usmażone plastry ziemniaków, duszonego bakłażana i kotleciki jagnięce.