Jehněčí kotlety po anglicku

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 jehněčí kotlety
2 cibule
sůl
80 g másla

Postup

Kotlety lehce naklepeme, u kosti na krajích nařízneme, aby se nekroutily a naskládáme do kameninového hrnce, vydatně proložené nastrouhanou cibulí. Necháme 1 až 2 hodiny marinovat a pak na polovině rozehřátého másla rychle na jedné straně opečeme. Na každou dáme další kousek másla, obrátíme a pečeme po druhé straně. Zmírníme oheň a dopečeme do měkka. Pečeme i s cibulí, v níž jsme kotlety marinovali. Podáváme s vařenými brambory, politými vypečenou šťávou a omaštěnými trochou másla.