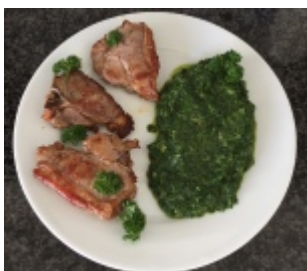


## *Jagnjeci kotleti sa spanacem*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** jagnjecih kotleta
- ulje
- so
- biber

#### **Za prilog:**

- **450 g** spanac briketa
- **3** mlada luka
- **1** šargarepa
- korijander
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** aleve paprike

### **Priprema**

Kotlete zaciniti solju i biberom i malo utrljati uljem. Tiganj zagrejati na srednju jacinu i dodati ulje, zatim kotlete prvo zapecemo sa masne strane, ja sam to uradio tako što sam sve pore?ao uspravno i provukao štapić za roštilj kroz njih. Kada se masni deo urešio vadimo štapić, rasporedimo kotlete po tiganju i nastavljamo da ih pržimo po 7-8 minuta sa svake strane.

Prilog tj. spanac spremamo tako što izdinstamo mladi luk i rendanu šargarepu. Kada omekšaju dodamo brikete koje smo nekih pola sata ranije izvadili iz zamrzivaca da se otope malo. Mešamo dok se ne sjedine, onda

dodajemo supenu kašiku brašna i kašićicu aleve paprike. Kada promešamo dodajemo 1/3 dl vode kao i malo korijandera, smanjimo vatru i krckamo još nekih 3-4 minuta i to je to.

### **Savet**

Meso ne treba prepeći ve? da ostane so?no, a pe?eno. Prijatno!