

Jagnjeci kotleti u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jagnjecih kotleta
- 200 g svežih pecuraka
- 60 g maslaca
- 8 preprženih kriški hleba
- 15 g brašna
- 2 dl mleka
- 1 dl crnog vina
- 1,5 dl pavlake
- ulje
- biber
- so

Priprema

Oprane i isecene pecurke dinstati u posudi na 20 g maslaca, kad omekšaju posoliti i samleti ili sitno iseckati. U drugoj posudi rastopiti 20 g maslaca, dodati brašno, razraditi mlekom i napraviti bešamel sos. Skinuti sa šporeta, umešati 1 dl pavlake, pecurke i preostalih 20 g maslaca. Oprane kotlete posoliti, pobiberiti i pržiti na zagrejanom ulju, vaditi i režati na prepržene kriške hleba. U ulje od prženja sipati crno vino, pustiti da provri, umešati ostatak pavlake pa preliti kotlete. Zatim preliti i bešamel sosom sa pecurkama.