



przepisy.pl

Cielęcina w przyprawach



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety cielęce z kostką - 600 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**

marynata

- skórka otarta z 1 cytryny
- posiekana natka pietruszki - 4 łyżki
- oliwa - 1 łyżka

pozostałe

- jogurt grecki - 200 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- sok z 1 cytryny
- oliwa - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i energicznie wygnieć ręką.
2. Przygotuj marynatę: wymieszaj przyprawę Delikat Knorr z sokiem oraz skórką z cytryny, łyżką oliwy i natką pietruszki.
3. Natrzyj kawałki mięsa marynatą, włóż je do salaterki, a następnie szczelnie przykryj i wstaw na kilka godzin do lodówki.
4. Następnie ułóż kotlecki na rozgrzanym grillu i piecz, skrapiając marynatą z salaterki zmieszaną z resztą oliwy.
5. Wymieszaj jogurt grecki z Sosem sałatkowym czosnkowym Knorr, po czym dopraw paroma kroplami soku z cytryny. Podawaj mięso razem z sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl