



przepisy.pl

## Opiekane kotleciki jagnięce



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- jagnięcina (najlepiej comber z kostkami) - 500 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- jogurt - 150 gramów
- orzechy laskowe lub włoskie - 100 gramów
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- olej roślinny - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, oczyść z błon, odkrój nadmiar tłuszczu polędwicy, wykrój kotleciki z kostką.
2. Kotleciki obsmaż z obu stron, nie dosmażając ich jednak do końca.
3. Posiekaj rozmaryn, rozkrusz orzechy. Panierkę z Fix Knorr pomieszaj z margaryną, rozmarynem i orzechami.
4. Tak przygotowaną masę ułóż na powierzchni mięsa. Mięso opiek w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 6 minut.
5. Ketchup i jogurt połącz z dresingiem załączonym do Fixu Knorr. Kotleciki jagnięce podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)