



przepisy.pl

## Pieprzowe kotlety jagnięce



### Składniki:

- kotlety jagnięce z kostką - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 4 łyżeczki
- musztarda - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Musztardę wymieszaj z przyprawą Knorr oraz oliwą, a następnie natrzyj nią kotlety.
2. Kotlety posyp tłuczonym pieprzem i odstaw na kilkanaście minut w chłodne miejsce.
3. Po tym czasie patelnię wyłóż pergaminem i rozgrzej. Ułóż na patelni zamarynowane kotlety i smaż po 3-4 minuty z każdej strony. Gotowe podawaj z pieczonymi ziemniakami lub purée.

---

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)