

Húsvéti rozmaringos báránkotlett

Hozzávalók:

- 60 dkg báránkotlett
- 1 édesburgonya
- 3 kápia paprika
- 3 paradicsom
- 2 fej vöröshagyma
- 1 cukkini
- 1 póréhagyma
- 1 csomag újhagyma
- 1 citrom
- friss rozmaring
- étolaj, fűszerolaj, só, őrölt fekete bors,
- színespaprika-fűszerkeverék

Elkészítése:

A báránkotlettet serpenyőben felhevített fűszerolajban hirtelen elősütjük, majd a sütés vége felé fűszerezük, friss rozmaringot teszünk rá.

A rusztikusra darabolt zöldségeket olajban hirtelen megpirítjuk, fűszerezük, ízesítjük.

A paradicsomot is hozzátesszük, citromlével megöntözzük.

Séfünk tippje: Tálaláskor rozé bort kínálhatunk hozzá.