

# Marinovaná jehněčí žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jehněčí žebírka 12 ks
- Česnek 3 stroužek
- Bobkový list 2 ks
- Rozmarýn 3 snítka
- Sůl 1 lžička
- Červené víno 2 dl
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Med 2 lžíce
- Strouhanka - na zahuštění 2 lžíce

**Doba přípravy:** 270 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Jehněčí žebírka naklepeme a na krajích nařezeme, aby se maso nekroutilo a připravíme si marinádu. 3 oloupané stroužky česneku nakrájíme na tenké plátky a vložíme do mísy, přidáme 2 bobkové listy, 3 snítky rozmarýnu, sůl, 2 dl červeného vína, špetku mletého černého pepře a 3 lžíce oleje. Maso v této marinádě pořádně promícháme a dáme minimálně na 4 hodiny odležet do lednice.

Po 4 hodinách maso vyjmeme z marinády a maso osušíme.

Připravíme si pánev s 1 lžící oleje a zprudka kotlety z obou stran opečeme cca 1,5 minuty z každé strany. Stáhneme z plotny a necháme 5 - 7 minut odpočinout.

Mezitím použijeme marinádu ze které si připravíme omáčku.

Marinádu vložíme do hrnce a dáme vařit, přidáme 2 lžíce medu, 1 lžičku majoránky a 2 lžíce strouhanky na zahuštění.

Marinádu zredukujeme zhruba na polovinu a přidáme šťávu z kotlet, která nám zůstala na pánvi. Vše promícháme.

Marinádu s kořením scedíme přes cedník a můžeme podávat ke kotletkám.

Jehněčí kotlety podáváme přelitě omáčkou a opečeným bramborem.