



Sposób przygotowania

Kotleciki posolić, natrzeć tymiankiem i skropić oliwą. Doprawić pieprzem. Następnie grillować po 2 minuty z każdej strony. Wymieszać jogurt z pistacjami. Na talerze nałożyć kotleciki i sos jogurtowy. Podawać z miksem sałat skropionym oliwą i sokiem wyciśniętym z cytryny.

Marynowane, grillowane kotleciki jagnięce z tymiankiem i jogurtem pistacjowym



20



4



Składniki

- 8 kotlecików jagnięcych z kostką
- 100 g posiekanych pistacji
- 200 g jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka tymianku Knorr
- oliwa
- gotowa mieszanka sałat
- sok z cytryny
- sól
- pieprz