Jagnięcina smażona

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

Jagnięcina (górka) - 0,5 kg
Czosnek - 3 ząbek
Majeranek - 2 łyżka
Sól - do smaku
Oliwa - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć pod bieżącą wodą, osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić na kotleciki.

KROK 2: Kotleciki solimy do smaku nacieramy utartym czosnkiem i posypujemy majerankiem.

KROK 3: Tak przygotowane kotleciki odstawiamy do lodówki na kilka godzin.

KROK 4: Na rozgrzaną patelnię z oliwą wkładamy kotleciki i smażymy po obu stronach około 20 minut.

KROK 5: Usmażone kotleciki podajemy z ziemniakami i surówką.

Smacznego.