

# Frikassee z jagnięciny

## Przepyszne kotleciki jagnięce z sałatą

**Składniki na 6 porcji** Czas przygotowania: 20 minut Czas gotowania: 1 godzina

- 2 duże główki sałaty rzymskiej (lub innej sałaty o twardych liściach)
- 6 lekko osolonych kotletów z jagnięciny
- oliwa z oliwek
- świeży koper
- 2 jajka
- sok z 2 cytryn
- 3 pokrojone w plasterki cebule

- 1 Na dużej patelni lub na patelni o nieprzywierającej powierzchni podsmaż plasterki cebuli w oliwie z oliwek. Cebula powinna być miękka.
- 2 Osolone kotlety z jagnięciny podsmaż na gorącej oliwie z oliwek. Kotlety muszą być przesmażone z obu stron.
- 3 Opłucz liście sałaty nie otrzepując ich z wody. Liście ułóż na wierzchu kotletów.
- 4 Dodaj świeży koper, przykryj naczynie, całość gotuj na średnim ogniu, od czasu do czasu obracając kotlety na drugą stronę.
- 5 Po około 30–40 minutach gotowania, kiedy sałata będzie sprawiać wrażenie zwędniętej a mięso będzie bardzo miękkie, zdejmij całość ognia i schładzaj przez około 5 minut.
- 6 W międzyczasie, przy pomocy miksera ubij jajka, powoli dodając do nich sok z cytryny. Podczas ubijania jaj i soku z cytryny za pomocą chochli dodawaj do nich sok z garnka, tak aby jego większa część znalazła się w mieszaninie z jaj, która do tej pory powinna mieć taką samą temperaturę, jak składniki w garnku.
- 7 Mieszaninę z jaj i soku z cytryny dodaj w całości do garnka, w którym znajdują się kotleciki i sałata. Całość energicznie wymieszaj za pomocą dużej drewnianej łyżki, aby zapobiec jej zważeniu.



duża patelnia



LUB

30-centymetrowa patelnia o nieprzywierającej powierzchni

