

Alzaška jagnjetina

2 jagnjeća kotleta
1 čen belog luka
so i biber
suvi začin
5 kašika ulja
2 kašike senfa
200 g prezli
bosiljak
mirođija
ruzmarin
peršun

Za serviranje

50 g rukole
30 g čeri paradajza
30 g malina
30 g smokvi
1 nektarina

Način pripreme

1. Beli luk preseći na pola i utrljati u kotlete. Posoliti i nauljiti kotlete, a zatim ih opeći na tiganju.
2. Izmešati prezle sa svim začinima.
3. Opečene kotlete premazati senfom i uvaljati u začinjene prezle.
4. Peći u rerni na 200 stepeni 7 minuta.
5. Rukolu začiniti uljem i solju, maline poređati oko salate. Smokve, nektarinu i čeri iseći i poredjati oko salate, a odozgo staviti meso.