

Janjeći Frikassee

Ukusni janjeći odresci sa zelenom salatom

Za 6 osoba Vrijeme pripreme: 20 minuta Vrijeme kuhanja: 1 sat

- 2 velike zelene salate
- 6 janjećih odrezaka malo nasoljenih
- Maslinovo ulje
- Svježi kopar
- 2 jaja
- Sok iz 2 limuna
- 3 nasjeckana luka

- 1 Stavite ulje u Veliku tavu za pirjanje i pirjajte luk dok ne postane mekan.
- 2 Zagrijte maslinovo ulje i pecite nasoljene janjeće odreske dok se ne zažute s obje strane.
- 3 Operite listove zelene salate vodom i još vlažne posložite po janjećim odrescima.
- 4 Dodajte svježi kopar, poklopite i kuhajte na srednje jakoj vatri, janjeće odreske povremeno okrećite.
- 5 Kada je salata skuhana (treba biti mekana i izgledati uvelo) i kada su janjeći odresci mekani (oko 30 – 40 minuta) sklonite s vatre i ostavite da se hladi oko 5 minuta.
- 6 U međuvremenu, izmiješajte jaja mikserom i polako dodajte limunov sok. Zaimačom („šeffljom“) zagrabite malo soka koje su pustili kotleti i dodajte mješavini jaja i limuna, sve vrijeme miksajte mikserom. Nastavite dodavati sok dok većinu soka ne umikate u mješavinu jaja (koja je do tada poprimila temperaturu kao i tava).
- 7 Izlijte mješavinu jaja u tavu i koristeći veliku drvenu žlicu čvrsto miješajte kako bi se izbjeglo zgrušavanje.

Potrebno
vam je



Veća tava za pirjanje s poklopcem



Posuda za kuhanje bez prisanjanja s poklopcem promjera 30 cm

