

# Jahňacie kotlety v karí omáčke

## Potrebuje

- - 4 jahňacie kotlety
- - 125 g múky
- - 3 lyžice masla
- - soľ
- - korenie
- - 1 strúčik cesnaku
- - ½ lyžičky karí korenia
- - 250 ml bieleho vína
- - 2 balenia Karička črievko 100 g
- - 125 ml smotany na varenie

## Postup

Rúru si predhrejeme na 150 stupňov a v miske si zmiešame múku, soľ a korenie. Touto zmesou obalíme kotlety, v rajnici si roztopíme maslo a na miernom ohni ich opekáme cca. 6 minút z každej strany. Následne si ich preložíme do nádoby, v ktorej ich budeme podávať, a udržujeme ich teplé.

V tuku, v ktorom sa opekali kotlety, smažíme nasekaný cesnak, korenie, karí korenie a Karičku približne 3 minúty. Pri vysokej teplote nalejeme do rajnice biele víno, privedieme ho do varu, stíšime a mierne varíme 3 minúty. Do omáčky pridáme smotanu, kotlety ňou polejeme a následne servírujeme.

Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal: Karička  
náročnosť: stredná  
čas: 40 min  
porcie: 4