

Cotlete de oaie pregatite oriental

Ingrediente

6 cotlete de oaie
rinichi de oaie
100 g slanina afumata
usturoi
6 rosii
sare
piper
patrunjel verde
1 cana sos de rosii
6 ciuperci mari
ulei

Preparare

*Cotletele se spala, se usuca intr-un prosop curat si se pun la fript pe un gratar asezat pe jar.
Ciupercile se spala, se curata bine si se taie in doua pe lungul lor. Se frig pe plita.
Slanina se taie felii si se frige pe gratar dupa ce se scot ciupercile.
Usturoiul se piseaza si se amesteca peste uleiul si patrunjelul verde, apoi se omogenizeaza cu sucul de rosii.
Se aseaza pe un platou cotletele asortate cu felii de slanina si felii de rinichi. Peste fiecare cotlet se pune cate jumătate de ciuperca. In mijlocul platoului se pune garnitura de legume, de obicei cartofi prajiti, peste care se rastoarna sosul de rosii.
Cotletele se servesc alaturi de feliile de rinichi si slanina afumata cu garnitura de legume.*