

Fszeres bányacsülök kelkáposztával és zöldborsóval



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 bányacsülök

1 ev. kanál olívaolaj

1 teáskanál rozmaring

1 teáskanál kakukkf

Só és bors

1 fej kelkáposzta (csíkokra vágva)

200 g zöldborsó (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés

Elkészítés:

A bányacsülköket dörzsöld be sóval, borssal, rozmaringgal és kakukkf. vel, majd kend be olívaolajjal.

Süsd 160 ° C-on 2-2,5 órán keresztül, amíg a hús omlósra sül.

Közben párold meg a kelkáposztát és a zöldborsót, amíg megpuhulnak.

Tálald a báránycsülköt a párolt kelkáposztával és zöldborsóval.

Jó étvágyat hozzá!