

# Фрикасе з ягнятини

Надзвичайно смачні котлети із салатом-латуком

Кількість порцій: 6 Час на підготовку: 20 хвилин Час готування: 40 хвилин

- 2 великі качани салату-латук (або іншого салату з жорстким листям)
- 6 ягнячих котлет, злегка підсолених
- оливкова олія
- свіжий кріп
- 2 яйця
- сік 2 лимонів
- 3 цибулини, нарізані скибками

- 1 Налийте олію у великий сотейник або сковорідку і попасеруйте у ній скибки цибулі, доки вони не розм'якнуть.
- 2 Нагрійте оливкову олію і підсмажте підсолені ягнячі котлети з обох боків, доки вони не набудуть коричневого кольору.
- 3 Промийте листя салату-латуку під водою і, не чекаючи, доки з нього стече вся вода, накрийте цим листям ягнячі котлети.
- 4 Додайте свіжого кропу, накрийте кришкою і залиште готуватись на СЕРЕДНЬОМУ вогні, вряди-годи перевертаючи ягнячі котлети.
- 5 Коли салат-латук приготується (він має стати абсолютно м'яким і виглядати в'ялим), а ягнячі котлети стануть дуже м'якими (на це знадобиться приблизно 30-40 хвилин), зніміть їх з вогню і дайте охолонути приблизно 5 хвилин.
- 6 Тим часом за допомогою міксера збийте яйця, повільно вливаючи у них лимонний сік. Продовжуйте додавати сік, доки більшість його не змішається з яєчною сумішшю.
- 7 Вилийте яєчну суміш у сковорідку і ретельно перемішайте у ній котлети великою дерев'яною ложкою, щоб запобігти утворенню гугтків.



Великий сотейник з кришкою діаметром 24 см



або Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 30 см з кришкою

