



# Bravčová kotleta s jablkovo-medovou marinádou

🕒 45–60 Min   

## Príprava

- 1 Odstráňte jadro z jablka a nakrájajte ho na malé kocky. Pripravte marinádu zmiešaním jablka nakrájaného na kocky, slnečnicového oleja, zmesi Kotányi na Grilovacie korenie údené a štipky papriky Kotányi.
- 2 Použite túto zmes na marinovanie kotlet a nechajte ich odležať, kým nebudú pripravené na grilovanie.
- 3 Dôkladne umyte zemiaky a uvarte ich v šupke. Potom položte na plech s na pečenie a zľahka pritlačte, kým sa neotvoria. Pridajte väčšie množstvo olivového oleja a rozmarínu Kotányi, dochuťte soľou a korením a pečte asi 25 minút do chrumkava pri teplote 200 °C (392 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry.
- 4 Ošúpte mrkvu, prekrojte ju na polovice (ak je to potrebné) a potrite olivovým olejom. Grilujte asi 8 – 10 minút a často obracajte. Ochutte soľou a korením.
- 5 Kotlety grilujte asi 5 minút z oboch strán, potom zložte z grilu a zakryte allobalom. Nechajte asi 5 minút odpočívať. Dochuťte soľou.
- 6 Kotlety podávajte s pučenými zemiakmi a grilovanou mrkvou.

## Ingrediencie 4 Porcie

◆ = Kotányi Produkty

4 kus	Bravčové kotlety (priemerné 250 g)
0.5 kus	Jablko
3 PL	Med
2 PL	Slnečnicový olej
2 ČL	◆ Grilovacie korenie údené
	◆ Morská sol' jedlá jódovaná
	◆ Čierne korenie mleté

### Na pučené zemiaky

800 g	Zemiaky, pevné
	Olivový olej
1 ČL	◆ Rozmarín sušený mletý

### Na grilovanú mrkvu

1	Zväzok malej mrkvy
	Olivový olej

