



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 kotliet 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 neotvorí. 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. Ochuťte soľou a korením.
- 5 Kotlety grilujte asi 5 minút z oboch strán, potom zložte z grilu a zakryte alobalom. 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 (približne 250 g)
0.5 kus	Jablko
3 PL	Med
2 PL	Slnečnicový olej
2 ČL	♦ Grilovacie korenie údené
	♦ Morská soľ 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

