



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Bravčové kotlety
4 PL	Olivový olej
4 PL	Brusnicové želé
2	Jablká, nakrájané na plátky
2 PL	♦ Grilovacie korenie údené
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté
4	Tymián, čerstvé vetvičky

Bravčové kotlety s plátkami jablka a brusnicovým želé

🕒 30—40 Min 

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 220 °C (356 °F).
- 2 Zmiešajte olivový olej s koreniacou zmesou na grilovanie kotliet z koreničky, morskou soľou a korením.
- 3 Kotlety potrite z oboch strán a uložte na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 4 Každú kotletu potrite 1 PL brusnicového želé a navrch poukladajte plátky jablka.
- 5 Každú kotletu potrite 1 PL brusnicového želé a navrch poukladajte plátky jablka. Odtrhnite pár lístkov tymianu z vetvičiek a posypte nimi kotlety.
- 6 Mäso pečte približne 15 minút pri teplote 220 °C (428 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry. Pravidelne kontrolujte mäso, aby sa nevysušilo.

