

Соковиті відбивні з хрусткою картоплею

40—45 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1.5 ст.л.	Приправа до стейку
4	Відбивні зі свинини на кістці (650 г)
700 г	Картоплі
1 ст.л.	Приправа до картоплі
	Оливкова олія за потреби

Приготування

1. Очистити та нарізати картоплю кружальцями завтовшки 1,5 см. Відварити у киплячій воді 15 хвилин. Обережно злити воду та дати картоплі підсохнути 5 хвилин.
2. Полити кружальця картоплі оливковою олією та приправити сумішшю для картоплі. Обережно перемішати, щоб не поламати.
3. Дістати м'ясо з холодильника щонайменше за 20 хвилин до смаження. Приправити приправою до стейку і злегка змастити олією з обох боків.
4. Розігріти гриль (вуличний, електричний або сковорідку-гриль) до середньо-високої температури. Викласти картоплю на гриль і смажити приблизно по 5 хвилин з кожного боку до золотистої скоринки.
5. Зняти картоплю й обсмажити відбивні по 4–5 хвилин з кожного боку, залежно від товщини, до утворення рум'яної скоринки.
6. Дати м'ясу трохи «відпочити» перед подачею. Подавати з хрусткою картоплею та салатом.
   Смачного!