



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

4	Cotlet de porc
4 lingură	Ulei de măsline
4 lingură	Sos de merișoare
2	Mere, feliate
2 lingură	♦ Grill porc amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru măcinat
4	Cimbru, crenguțe proaspete

Cotlet de porc cu felii de măr și sos de merișoare

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Preîncălzește cuptorul la 220 °C.
- 2 Combină uleiul de măsline cu amestec de aseasonare Grill Porc și adaugă sare și piper.
- 3 Unge bucățile de cotlet pe ambele părți și pune-le într-o tavă căptușită cu hârtie de copt.
- 4 Aplică pe fiecare bucată de carne câte 1 lingură de sos de merișoare și așază feliile de măr deasupra. Rupe câteva frunze de cimbru de pe crenguțe și presară-le pe bucățile de carne.
- 5 Lasă carnea la cuptor timp de aproximativ 15 minute, la 220 °C. Verifică periodic carnea, pentru a te asigura că nu se usucă.

