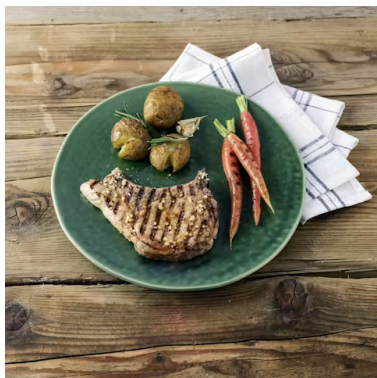




Cotlet de porc cu marinată de mere și miere

🕒 45—60 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

🍴 = Kotányi Produkte

4 bucată	Cotlet de porc (aproximativ 250 g)
0.5 bucată	Măr
3 lingură	Miere
2 lingură	Ulei de floarea soarelui
2 linguriță	🍴 Grill porc amestec de asezonare
	🍴 Sare de mare iodată
	🍴 Piper negru măcinat

Pentru piureul de cartofi

800 g	Cartofi, ceroși
	Ulei de măsline
1 linguriță	🍴 Rozmarin tocat

Pentru morcovii la grătar

1	Câțiva morcovi mici
	Ulei de măsline

- 1 Scoate sâmburii mărului și tăie-l în bucăți mici. Prepară marinata amestecând bucățile de măr, ulei de floarea soarelui, amestec Kotányi Grill Chop și un vârf de cuțit de piper de la Kotányi.
- 2 Folosește amestecul pentru a marina cotletele și lasă-le să se infuzeze până când sunt gata de preparat.
- 3 Spală cartofii bine și fierbe-i în coajă. Apoi așază-i într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și apasă-i puțin până se crapă și se deschid. Adaugă ulei de măsline din belșug și rozmarin de la Kotányi, azonează cu sare și piper și lasă-i la cuptor aproximativ 25 minute la 200 °C (392 °F) folosind setarea de cuptor convențional până devin crocanți.
- 4 Curăță morcovii, apoi taie-i în jumătate (dacă este necesar) și unge-i cu ulei de măsline. Prepară-i pe grătar aproximativ 8–10 minute, întorcându-i frecvent. Azonează cu sare și piper.
- 5 Prepară cotletul la grătar timp de aproximativ 5 minute pe ambele părți, apoi ia carnea de pe grătar și învelește-o în folie de aluminiu. Las-o să se odihnească aproximativ 5 minute. Azonează cu sare după gust.
- 6 Servește cotletul alături de piure de cartofi și morcovi la grătar.

