

Cotlet de porc cu marinată de mere și miere

45–60 Min.

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

Pregătire

1. Scoate sâmburii mărului și taie-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, asezonează 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. Asezonează 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. Asezonează cu sare după gust.
6. Servește cotletul alături de piure de cartofi și morcovi la grătar.