



Dimljena svinjina s popečenim kruhom

🕒 55—56 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

4	Svinjske kotlete (200g)
2 žlički	Sončničnega olja
4 žličke	Ostre gorčice
2 žlički	🔥 Paprika sladka
3 žlice	🔥 Žar smoked, začimbna mešanica

Za kruh z namazom

4 rezine	Črnega kruha
200 g	Šunke
G	Gavda sira
3	Feferoni
0.5	Čebule
3 žlice	Skute
125 ml	Temnega piva
0.5 žličke	🔥 Paprika sladka
1 žlička	🔥 Peteršilj zdrobljeni
Ščepec	🔥 Morska sol jodirana
Ščepec	🔥 Chipotle, dimljene čili paprike

NAMIG: Najboljše, da jih v hladilniku pustite čez noč.

- 1 Zmešajte mešanico žar Smoked, olje in gorčico in s tem premažite kotlete in jih marinirajte v hladilniku vsaj eno uro. Pred pečenjem naj bojo vsaj 2 uri na sobni temperaturi.
- 2 Za namaz fino nasekljajte šunko, feferone, sir in čebulo. Zmešajte s skuto in črnim pivom v kremen namaz. Na koncu dodajte še začimbe.
- 3 Kruh iz obeh strani popecite na žaru. Dodajte namaz in pecite še 10 minut pri 200°C na indirektnem ognju.
- 4 Kotlete pecite 5 minut na vsaki strani na direktnem ognju, nato pa jih 10 minut pustite še na indirektnem ognju.
- 5 Kotlete narežite na rezine in jih servirajte skupaj z kruhom.

