



Гриловани пържоли с картофи

⌚ 40–45 Минути 

Подготовка

- 1 Обележете картофите и ги нарежете на кръгчета с дебелина ок. 1,5 см. Сварете ги за 10-15 минути, отцедете водата и оставете да изстинат поне 5 минути.

СЪВЕТ: Картофи са готови щом можете да забодете вилицата в тях лесно, но все още не са съвсем омекнали.

- 2 Полейте картофите с малко зехтин. Разбъркайте подправките за картофите и овкусете като внимавате да запазите парчетата цели.
- 3 Извадете пържолите от хладилника поне 20 минути преди да ги пригответе. Намажете месото с малко зехтин и втрийте микса за Grill Пържоли Kotányi.
- 4 Загрейте барбекюто на средно-висока температура. Пригответе картофите и пържолите – около 5 минути от всяка страна в зависимост от дебелината.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр. Свински пържоли (ок. 650 g)

1 ½ с.л. ♦ Грил пържоли
Зехтин

За картофите

700 g Картофи, малки

1 ч.л. ♦ Чесън на гранули

½ ч.л. ♦ Червен пипер сладък, специален

½ ч.л. ♦ Розмарин, едро нарязан

Щипка ♦ Лют кайенски пипер, млян

♦ Морска сол

Зехтин

