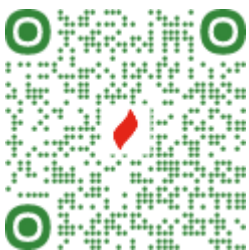




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 szelet	Csontos sertéskaraj (összesen kb. 650 g)
1.5 ek	♦ Grill Klasszikus fűszersó
700 g	Burgonya Olívaolaj ízlés szerint
1 ek	♦ Klasszikus sült krumpli fűszersó



Grillezett sertéskaraj ropogós burgonyával

⌚ 40–45 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A burgonyákat meghámozzuk, és kb. 1,5 cm vastag karikákra vágjuk. Sós vízben 15 percig főzzük, majd óvatosan leszűrjük, és hagyjuk 5 percig száradni őket.
- 2 A főtt burgonyakarikákat meglocsoljuk olívaolajjal, megszórjuk a Sült krumpli fűszerrel, és óvatosan átforgatjuk, hogy a szeletek ne törjenek össze.
- 3 A karajszeleteket legalább 20 perccel sütés előtt kivesszük a hűtőből. Mindkét oldalukat bedörzsöljük Kotányi Grill Klasszikus fűszersóval, és vékonyan megkenjük olívaolajjal.
- 4 Előmelegítjük a grillt (lehet szabadtéri, elektromos grill vagy grillserpenyő), közepes hőfokra. A burgonyakarikákat a grillre tesszük, és oldalanként kb. 5 percig sütjük, amíg aranybarnák és ropogósak lesznek.
- 5 A karajszeleteket grillezzük 4–5 percig oldalanként, a szeletek vastagságától függően, míg szépen megpirulnak és karamellizálódnak.
- 6 A húst pár percig pihentetjük, majd tálaljuk a ropogós burgonyával, friss salátával és – ha szeretnénk – házi chimichurival.