

Grillowana wieprzowina i zapiekane ciemne pieczywo

55–65 Min

Przygotowanie

1 Połącz mieszankę Grill klasyczny, paprykę, chili, olej i musztardę. Wmasuj dokładnie w kotleta schabowego, umieść w szczelnym pojemniku i odstaw na co najmniej godzinę. Około dwie godziny przed grillowaniem wyjmij mięso z lodówki i pozwól mu osiągnąć temperaturę pokojową.

WSKAZÓWKA: Zostaw w lodówce na noc.

2 Aby rozsmarować krem do grzanek, drobno posiekaj szynkę, pepperoni, ser i cebulę. Dodaj twaróg i ciemne piwo i zmiksuj na kremową pastę. Dodaj zioła i dopraw do smaku.

3 Podpiecz ciemny chleb żytni z obu stron na grillu. Rozsmaruj grubą warstwę twarogu na jednej stronie tostów i grilluj na pośrednim ogniu w temperaturze 200°C (392°F) przez 10 minut.

4 Grilluj mięso z obu stron na bezpośrednim ogniu przez 5 minut. Następnie przesuń mięso na bok i pozostaw na 10 minut na pośrednim ogniu, aby odpoczęło.

5 Pokrój mięso w paski za pomocą ostrego noża i podawaj z tostami i pastą twarogową.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Kotlet schabowy, 200 g
2 łyżeczki	Olej słonecznikowy
4 łyżeczki	Ostra musztarda
2 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
3 szczypty	Chili mieszanka przypraw
2 łyżki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa

Na tosty i krem

4 szt	Ciemny chleb żytni, krojony (kromki)
200 g	Szynka
50 g	Ser Gouda
3 szt	Papryka Pepperoni
0.5 szt	Cebula
3 łyżki	Twaróg
125 ml	Ciemne piwo bezalkoholowe
0.5 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Chili Wędzone Chipotle kruszone