



## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 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 przypraw |

### 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    |

# 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.

