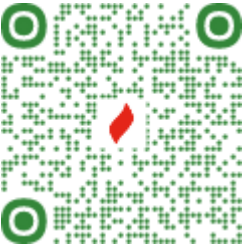




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Svinjska kotleta s kosti (650 g)
1.5 žlica	♦ Grill Steak
700 g	Krumpira
1 žlica	♦ Potato - Original Style
	Maslinovo ulje, po potrebi



Kotleti s hrskavim krumpirom

⌚ 40—45 Min 

Priprema

- 1 Krumpire ogulite i narežite na ploške debljine oko 1.5 cm. Zakuhajte lonac vode i dodajte krumpire. Kuhajte ih 15 minuta, pa ih pažljivo ocijedite i ostavite 5 minuta da se malo osuše.
- 2 Prelijte ploške krumpira maslinovim uljem i začinite Kotányi Potato Original začinom. Lagano sve promiješajte da se ploške ne raspadnu.
- 3 Kotlete izvadite iz hladnjaka barem 20 minuta prije pečenja da se temperiraju. Začinite ih Kotányi Grill steak začinom i premažite tankim slojem maslinovog ulja s obje strane.
- 4 Zagrijte grill (možete peći na roštilju, električnom roštilju ili grill tavi) na srednje jaku vatru. Krumpire rasporedite po rešetki i pecite ih oko 5 minuta sa svake strane dok ne dobiju zlatnu i hrskavu koricu.
- 5 Maknite krumpire, stavite kotlete i pecite ih 4-5 minuta po strani, ovisno o debljini. Kotleti su gotovi dok dobiju boju i karameliziraju se.
- 6 Ostavite meso da odmori nekoliko minuta prije posluživanja, pa ga poslužite uz hrskavi krumpir te salatu i domaći chimichurri po želji.