



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

4 szt.	Kotlety wieprzowe
4 łyżki	Oliwa z oliwek
4 łyżki	Galaretka borówkowa
2 szt.	Jabłka pokrojone w plastry
2 łyżki	♦ Grill do Karkówki mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony
4 szt.	Tymianek, świeże gałązki

Kotlety wieprzowe z jabłkami pokrojonymi w plastry i galaretką borówkową

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C.
- 2 Wymieszaj oliwę z oliwek z mieszanką przypraw Grill do Karkówki Kotányi, solą morską i pieprzem.
- 3 Posmaruj kotlety po obu stronach i umieść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4 Posmaruj każdy kotlet 1 łyżką galaretki borówkowej i ułóż na nim plasterki jabłka. Posyp kotlety świeżo otartym tymiankiem
- 5 Piecz mięso przez około 15 minut w temperaturze 220°C przy użyciu standardowego ustawienia piekarnika. Regularnie sprawdzaj mięso, aby upewnić się, że nie jest zbyt suche.

