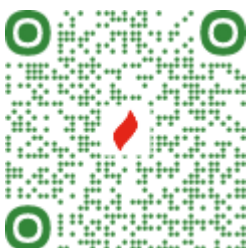




Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

4 szt	Kotlety wieprzowe z kością (około 650 g)
1.5 łyżki	♦ Przyprawa do Steku
700 g	Ziemniaki
1 łyżka	♦ Ziemniaki Western Style mieszanka przyprawowa



Kotlety z chrupiącymi ziemniakami

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je na plastry o grubości około 1,5 cm. Zagotuj wodę w garnku i gotuj ziemniaki przez 15 minut. Odcedź je delikatnie i pozostaw na 5 minut do przeschnięcia.
- 2 Skrop plastry ziemniaków oliwą z oliwek i oprósz przyprawą Ziemniaki Western Style. Ostrożnie wymieszaj, aby dokładnie je obtoczyć, nie łamiąc plastrów.
- 3 Wyjmij kotlety wieprzowe z lodówki na co najmniej 20 minut przed smażeniem. Dopraw je przyprawą do steku i lekko posmaruj oliwą z obu stron.
- 4 Rozgrzej grill (ogrodowy, elektryczny lub patelnię grillową) do średnio wysokiej temperatury. Ułóż plastry ziemniaków na ruszcie i grilluj przez około 5 minut z każdej strony, aż będą złociste i chrupiące.
- 5 Zdejmij ziemniaki z grilla, a następnie grilluj kotlety przez 4–5 minut z każdej strony (w zależności od grubości), aż ładnie się zarumienią i lekko skarmelizują.
- 6 Odstaw mięso na kilka minut przed podaniem. Serwuj z chrupiącymi ziemniakami, sałatką i – jeśli chcesz – sosem chimichurri.

WSKAZÓWKA: Do przygotowania sosu możesz użyć gotowej mieszanki Chimichurri firmy Kotanyi.