

Kotlety z chrupiącymi ziemniakami

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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.