



Свински котлети с марината от ябълка и мед

🕒 45–60 Минути 

Подготвка

- 1 Махнете сърцевината на ябълката и нарежете на малки кубчета. Направете марината, като смесите нарязаната на кубчета ябълка, мед, слънчогледово олио, микса Грил пържоли на Kotányi и щипка черен пипер на Kotányi.
- 2 Използвайте сместа, за да мариновате котлетите. Оставете ги в хладилника, най-добре за през нощта.
- 3 Измийте добре картофите и ги сварете, без да ги белите. След това ги сложете в тава покрита с хартия за печене и леко ги намиснете, за да се отворят. Добавете зехтин и розмарин Kotányi, обкусете със сол и черен пипер и печете около 25 минути на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната, докато се запечат и се образува коричка.
- 4 Обелете морковите, след това ги нарежете наполовина (ако е необходимо) и намажете със зехтин. Гриловайте за около 8–10 минути, като често обръщате. Обкусете със сол и черен пипер.
- 5 Гриловайте котлетите за около 5 минути от двете страни, след това отстраниете от грила и покрайте с алуминиево фолио. Оставете да починат около 5 минути. Подсолете на вкус.
- 6 Сервирайте котлетите с картофите и морковите на грил.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 бр. Свински котлет
(приближително 250 g)

Половин Ябълка

3 с.л. Мед

2 с.л. Сънчогледово олио

2 ч.л. ◆ Грил пържоли

◆ Морска сол

◆ Черен пипер, млян

За картофите

800 g Картофи

Зехтин

1 ч.л. ◆ Розмарин, едро
нарязан

За гриловани моркови

1 бръзка Малки моркови

Зехтин

