

Свиная отбивная в медово-яблочном маринаде

45–60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Свиные отбивные (ок. 250 г)
0.5 шт.	Яблоко
3 ст. л.	Мед
2 ст. л.	Подсолнечное масло
2 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
	Соль морская
	Перец черный молотый

Картофель

800 г	Восковой картофель
	Оливковое масло
1 ч. л.	

Жареная морковь

1	Пучок небольшой моркови
	Оливковое масло

Способ приготовления

1. Вырежьте сердцевину из яблока и мелко нарежьте плод кубиками. Приготовьте маринад, смешав нарезанное яблоко, подсолнечное масло, приправу для гриля и шашлыка а и щепотку перца от Kotányi.
2. Замаринуйте готовой смесью отбивные и дайте настояться.
3. Тщательно вымойте картофель и приготовьте его с кожурой. Затем выложите на покрытый пергаментом противень и слегка надавите на него, пока кожура не лопнет. Добавьте оливковое масло и розмарин от Kotányi, соль и перец и запекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 200°C до хрустящей корочки.
4. Очистите морковь, при необходимости разрежьте ее пополам и смажьте оливковым маслом. Готовьте на гриле в течение 8–10 минут, часто переворачивая. Добавьте соль и перец.
5. Обжарьте отбивные с обеих сторон в течение 5 минут, затем снимите с гриля и накройте фольгой. Оставьте на 5 минут. Добавьте соль по вкусу.
6. Подавайте отбивные вместе с картофелем и жареной на гриле морковью.