



Свински котлети с марината от ябълка и мед

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр. Свински котлет (приблизително 250 г)

Половин Ябълка

3 с.л. Мед

2 с.л. Слънчогледово олио

2 ч.л. ♦ Грил пържолки

♦ Морска сол

♦ Черен пипер, млян

За картофите

800 г Картофи

Зехтин

1 ч.л. ♦ Розмарин, едро нарязан

За грилованите моркови

1 връзка Малки моркови

Зехтин

- 1 Махнете сърцевината на ябълката и нарежете на малки кубчета. Направете марината, като смесите нарязаната на кубчета ябълка, мед, слънчогледовото олио, микса Грил пържолки 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 натиснете, за да се отворят. Добавете зехтин и розмарин Kotányi, овкусете 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. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Гриловайте котлетите за около 5 минути от двете страни, след това отстранете от грила и покрийте с алуминиево фолио. Оставете да починат около 5 минути. Подсолете на вкус.
- 6 Сервирайте котлетите с картофите и морковите на грил.

