



Svinjski kotlet u marinadi od jabuka i meda

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Svinjskog kotleta (pribl. 250 g)
0.5 kom.	Jabuke
3 jušne žlice	Meda
2 jušne žlice	Suncokretova ulja
2 čajne žličice	♦ Grill Kotlet Mješavina Začina
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni

Za zdrobljeni krumpir

800 g	Krumpira, voštanog
	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Ružmarin sjeckani

Za mrkve na roštilju

1	Svežanj sitnije mrkve
	Maslinova ulja

- 1 Izvadite sredinu jabuke i sitno nasjeckajte jabuku na kockice. Pripremite marinadu tako da pomiješate nasjeckanu jabuku, suncokretovo ulje, mješavinu Kotányi Grill Kotlet i malo Kotányi Papra.
- 2 U toj marinadi marinirajte kotlete dok ne budu spremni za pečenje.
- 3 Dobro operite krumpir i skuhaite ga s korom. Zatim ga stavite u lim za pečenje obložen papirom za pečenje i lagano ga pritisnite da bi svaki krumpir pukao. Dodajte maslinovo ulje i Kotányi Ružmarin, začinite solju i paprom te pecite približno 25 minuta na 200 °C (392 °F) u pećnici bez ventilatora kako bi postali hrskavi.
- 4 Ogulite mrkve, a zatim ih prepolovite (ako je potrebno) i premažite maslinovim uljem. Pecite približno 8 – 10 minuta uz često okretanje. Začinite solju i paprom.
- 5 Pecite kotlete približno 5 minuta s obje strane, a zatim ih maknite s roštilja i pokrijte aluminijskom folijom. Ostavite da se meso odmara približno 5 minuta. Začinite solju po želji.
- 6 Poslužite kotlete sa zdrobljenim krumpirom i mrkvama s roštilja.

