



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Svinjska kotleta
4 jušne žlice	Maslinova ulja
4 jušne žlice	Želea od brusnica
2	Jabuke, narezane
2 jušne žlice	♦ Grill Steak
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni
4	Majčina dušica, svježegrančice

Svinjski kotleti s kriškama jabuke i želeom od brusnica

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 220 °C (356 °F).
- 2 Pomiješajte maslinovo ulje i mješavinu začina Grill Chop iz posude za posipanje, morsku sol i papar.
- 3 Premažite kotlete s obje strane i postavite ih na lim za pečenje.
- 4 Na svaki kotlet namažite jednu jušnu žlicu želea od brusnica i obložite kriškama jabuka.
- 5 Na svaki kotlet namažite jednu jušnu žlicu želea od brusnica i obložite kriškama jabuka. Natrgajte nešto listića majčine dušice s grančica i pospite po kotletima.
- 6 Pecite meso približno 15 minuta na 220 °C (428 °F) u pećnici bez ventilatora. Redovito provjeravajte meso kako se ne bi osušilo.

