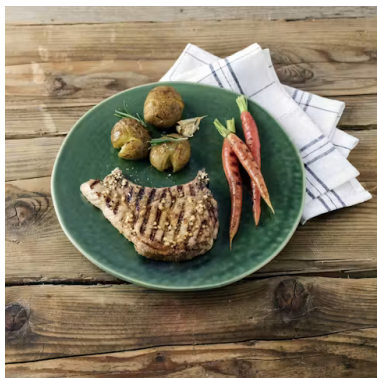




Svinjski kotleti z jabolčno in medeno marinado

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kosi	Svinjskih kotletov (po pribl. 250 g)
0.5 celega	Jabolka
3 žlice	Medu
2 žlici	Sončničnega olja
2 žlički	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

Za rahlo zmečkan krompir

800 g	Trdega oz. voskastega krompirja
	Oljčno olje
1 žlička	♦ Rožmarin narezani

Za pečeno korenje

1	Šop majhnih korenčkov
	Oljčno olje

- 1 Jabolku odstranite pečke in ga drobno seseklajte. Koščke jabolka, sončnično olje, začimbno mešanico za kotlete na žaru Kotányi in ščepec črnega popra Kotányi zmešajte v marinado.
- 2 Svinjske kotlete marinirajte ter jih do nadaljnje uporabe pustite počivati v marinadi, da se meso lepo prepoji.
- 3 Krompir dobro operite in ga neolupljenega skuhajte. Nato ga položite na nizek pekač, obložen s papirjem za peko, in ga rahlo pritisnite, da se razpre. Dodajte dober kanček oljčnega olja in liste rožmarina Kotányi ter začinite s soljo in poprom. Postavite v pečico ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite pribl. 25 minut na 200 °C, da krompir postane hrustljiv.
- 4 Korenčke olupite in jih, če je potrebno, razpolovite, nato pa premažite z oljčnim oljem. Na žaru jih pecite pribl. 8–10 minut ter večkrat obrnite. Začinite s soljo in poprom.
- 5 Kotlete na žaru pecite pribl. 5 minut na obeh straneh, nato pa odstranite z žara in pokrijte z aluminijasto folijo. Pustite počivati pribl. 5 minut. Po okusu začinite s soljo.
- 6 Kotlete postrezite z rahlo zmečkanim krompirjem in pečenim korenjem.

