



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Svinjski kotleti
4 žlice	Oljčnega olja
4 žlice	Brusnične marmelade
2	Jabolki, narezani na rezine
2 žlici	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni mleti
4	Vejice svežega timijana

Svinjski kotleti z rezinami jabolk in brusnično marmelado

🕒 30—40 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 220 °C.
- 2 Oljčno olje zmešajte z morsko soljo, poprom in začimbno mešanico za kotlete na žaru.
- 3 Kotlete na obeh straneh premažite s pravkar pripravljeno začimbno mešanico in položite na nizek pekač, obložen s papirjem za peko.
- 4 Vsak kotlet premažite z 1 žlico brusnične marmelade in po vrhu razporedite rezine jabolk.
- 5 Vsak kotlet premažite z 1 žlico brusnične marmelade in po vrhu razporedite rezine jabolk. Timijan natrgajte na koščke in potresite po kotletih.
- 6 Meso vstavite v pečico in ga pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite približno 15 minut na 220 °C. Pri tem redno preverjajte meso, da se ne izsuši.

