

Grilované vepřové kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

4 vepřové kotlety
olej
sůl
mletý pepř
mletá paprika
třený česnek nebo kari koření

Postup

Z vepřových kotlet osekáme výčnělky obratlových kostí, po obvodu a u kosti je nařízneme, naklepeme, potřeme česnekem nebo okořeníme, složíme na sebe do hlubší porcelánové misky a necháme v chladničce přes noc nebo několik hodin proležet. Kotlety urovnáme do původního tvaru, osolíme, potřeme olejem a opékáme na grilu po každé straně 3 minuty; při opékání je potřeme opět olejem. Hned je podáváme se zeleninovou oblohou a vařenými brambory.