

Kotlety z Texasu se zázvorovou griládou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g vepřových kotlet

1 cibule

2 lžíce medu

1 palička česneku

1 lžička worchestrové omáčky

olej

sůl

Griláda:

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce pomerančové šťávy

1 dl kečupu

2 lžíce sezamových semínek

1 lžička mletého zázvoru

50 g rozinek

Postup

Postup přípravy: Porce masa zčásti odkrojíme do kosti, potřeme česnekem utřeným se solí, jemně krájenou cibulkou, pokapeme worchestrovou omáčkou, medem, vetřeme do masa a vše zakapeme olejem. Po zaležení nejméně 12 hodin vložíme na rozehřátou nejlépe litinovou pánev, po 4 minutách otočíme, dopečeme. Dopředu si smícháním všech ingrediencí připravíme griládu - (pikantní směs, kterou podáváme k masu a chlebu nebo pečeným bramborám).