Marinované vepřové kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

lžíci sušeného nebo čerstvého
4 lžíce nasekaného tymiánu stroužek česneku, utřený nebo prolisovaný 2 lžíce olivového oleje kůru a šťávu z jednoho citronu sůl a pepř, nejlépe čerstvě mletý 4 vepřové kotlety bez kosti pesta

Postup

1. Tymián, česnek, sůl, pepř, citronovou šťávu, kůru a lžíci
oleje pečlivě smíchejte. Směsí potřete kotlety a nechte je v marinádě nejméně hodinu odležet.

2. V silnostěnné pánvi rozehřejte zbytek oleje a maso opečte z obou stran dozlatova. Jsou-li plátky vyšší, podlijte je trochou vody a přikryté asi čtvrt hodiny poduste.

3. Na každou kotletu dejte lžíci pesta. Podávejte s rýží nebo se šťouchanými bramborami.

Poznámka

Vepřové kotletky s pestem chutnají skvěle