

Kotlety z divočáka

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kotlety z divočáka

sůl

olej

Marináda:

4 lžíce oleje

4 lžíce vinného octa

2 lžíce rozdrcených jalovcových bobulek

Postup

Kotlety mírně naklepeme, osušíme a vložíme do nálevu, který jsme připravili smícháním výše uvedených součástí. Necháme několik hodin odležet za častého otáčení jednotlivých porcí. Před vlastním grilováním kotlety důkladně osušíme papírovým ubrouskem a suché maso potřeme olejem. Grilujeme na velmi horkém naolejovaném roštu z každé strany asi 6 - 8 minut, a to podle stáří zvířete. osolíme až těsně před podáváním.