

Kotlety plněné pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety bez kosti silné asi 2 cm 4 ks
- Balzamikové pesto 3 lžíce
- Mascarpone 90 g
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Olivový olej na salát 2 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Menší oválná rajčata 8 ks
- Bageta k podávání 1 ks
- **Na pesto**
- Čerstvé bazalkové lístky 50 g
- Panenský olivový olej 100 ml
- Strouhaný parmazán 6 lžíce
- Strouhaná pecorina 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Piniové oříšky 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Do kotlet po straně udělejte ostrým nožem kapsu. Pesto promíchejte s mascarpone a rozdělte do vzniklého otvoru. Sklepněte paličkou a upevněte párátkem. Maso osolte, opepřete a potřete olejem. Nechte 15 minut odpočinout.□□

2) Rajčata nakrájejte na větší kousky, osolte, opepřete a promíchejte se zbylým olivovým olejem.□□

3) Rozehřejte gril nebo grilovací pánev a maso na něm opékejte 5 minut po každé straně. Vyjměte a nechte 2 minuty odpočinout. Podávejte s rajčatovým salátem a bagetou.

Příprava na Pesto:

Všechny přísady rozmixujte tyčovým mixérem, ale zpočátku dejte jen polovinu oleje. Postupně olej přilévejte, aby pesto mělo krémovou konzistenci. Rozdělte po 2–3 lžících do plastových sáčků a zmrazte.