

Glazované vepřové kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pomerančové marmelády 3 lžíce
- omáčka teriaki 3 lžíce
- slunečnicový olej 2 lžíce
- mořská sůl 1 špetka
- vepřové kotlety 1 špetka
- čínské zelí pak-čio 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Promíchejte marmeládu, omáčku terijaki a slunečnicový olej, případně přisolte. Marinádou potřete 4 vepřové kotlety a nechte nejméně 10 minut marinovat. Grilujte je 4–5 minut po každé straně a podávejte s mladým čínským zelím pak-čoi uvařeným v páře.