

Medové kotlety na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- silnější plátky vepřových kotlet 4 ks
- větší cibule 1 ks
- olej 4 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- sladký kečup 2 lžíce
- med 1 lžíce
- směs koření citrónový pepř 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do misky si dáme najemno nakrájenou cibuli, přidáme další suroviny a pečlivě promícháme. Kotlety omyjeme, osušíme, okraje nařízneme, maso propícháme vidličkou, každý plátek potřeme z obou stran připravenou marinádou a naskládáme nejlépe do skleněné misky. Misku s masem dáme do chladničky a marinujeme alespoň 2 dny. Marinované maso grilujeme na rozpáleném grilu.