

Grilované česnekové kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olivový olej 4 lžíce
- slunečnicový olej 4 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- sladký kečup 2 lžíce
- koření česnekové kotlety 4 lžička
- dle chuti sůl 1 ks
- vepřové kotlety 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na plátky a propícháme vidličkou.

V misce si smícháme suroviny na marinádu. Každý plátek masa potřeme z obou stran marinádou a klademe do skleněné misky. Maso necháme marinovat v ledničce minimálně 2 dny. Odleželé maso grilujeme z každé strany asi 3 minuty. Hotové maso osolíme a podáváme s pečivem a zeleninou.