

Grilované kotlety s ostrou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Hořčice plnotučná 200 g
- Olivový olej 1 ks
- Česnek 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Chilli 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme naporcované kotlety, které naklepeme a na okrajích nařízneme, aby se při grilování nezkroutily. Na marinádu v misce smícháme 1 lžící plnotučné hořčice, 2 lžíce oleje, 1 vrchovatou lžící směsi koření (česnek, sůl, pepř, sladká paprika). Naklepané kotlety touto marinádou bohatě potřeme a zabalíme do alobalu. Uložíme na 1-2 dny do lednice. Maso se pěkně odleží a změkne.

Dále připravíme ostrou omáčku. Rozmícháme jednu plnotučnou hořčici s 2 lžicemi olivového oleje a 1 lžící směsi koření (sůl, pepř, pálivá paprika a chilli) a necháme také uležet v lednici. Naložené maso vyjmeme z alobalu a grilujeme z každé strany 3-5 minut podle teploty grilu.

Ugrilované kotlety podáváme s hořčicovou omáčkou. Přílohou může být pečivo, brambory a nebo jen

čerstvá zelenina. Směs koření vždy mícháme dle chuti a přiměřeně.