

Grilované pikantní kotlety v pivní marinádě s česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Pivo - černé 250 ml
- Med 4 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Červená chilli paprička 2 ks
- Tymián 4 snítka
- Vepřové kotlety 6 plátek
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso lehce naklepejte a osolte. Česnek prolisujte a smíchejte s pivem, medem, tymiánem a nakrájenými chilli papričkami. Maso naložte do marinády a nechte přes noc marinovat. Ogrilujte.