

Grilované kotlety s ratatouille

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 4 stroužek
- Tymián 4 snítka
- Bílé víno 100 ml
- Olivový olej 6 lžíce
- Worcesterová omáčka 2 lžíce
- Vepřová kotleta s kostí 800 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Grilovací koření dle potřeby 1 ks
- Malý lilek 1 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Rajčata 100 g
- Paprika 1 ks
- Šalotka 2 ks
- Rozmarýn 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme 2 stroužky česneku a nasekáme je společně s částí tymiánu. najemno. Vše dáme do mísy, zalijeme vínem, polovinou oleje a worcesterovou omáčkou. Dobře promícháme.

Vepřovou kotletu očistíme a nasekáme i s kostí na plátky. Posypeme je solí, mletým pepřem a grilovacím kořením. Vložíme do marinády a necháme alespoň 30 minut odležet. Ideálně přes noc.

Marinované kotlety vyjmeme z marinády. Opečeme je z obou stran na grilovací pánvi nebo na grilu. Mezitím očistíme lilek, cuketu, rajčata, papriku, šalotku a zbylý česnek.

Všechnu zeleninu nakrájíme na menší kousky. V hluboké pánvi rozpálíme zbytek oleje a zeleninu zprudka opečeme. Pak ji podlijeme trochou vody a podusíme doměkka.

Nakonec ratatouille dochutíme solí, mletým černým pepřem, otrhaným zbylým tymiánem a nasekaným rozmarýn. Podáváme ke grilovaným kotletám.