

Vepřové kotletky na šalvěji s kukuřicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotletky 8 ks
- Palice kukuřice 8 ks
- Tmavší ležák (lahev) 1 ks
- Šalvěj (lístky) 5 ks
- Česnek (palice) 1 ks
- Barbecue omáčka s rajčatovým základem na potření 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo na doplnění 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme oloupané a rozdrcené stroužky česneku s nasekanou šalvějí a několika lžícemi olivového oleje. V této směsi obalíme očištěné kotletky a necháme je zakryté hodinu marinovat. Pak k nim přilijeme ležák a necháme je ještě hodinu odležet. Odležené kotletky vyjmeme z marinády, rozložíme je na rozehřátý gril a grilujeme asi 7 minut z každé strany. Pak je potřeme barbecue omáčkou a grilujeme opět z každé strany, dokud omáčka nezkaramelizuje. Kukuřici nakrájíme na kolečka silná asi 1,5 cm, osolíme je, opepříme a opečeme z obou stran na grilu. Rozdělíme je na talíře, doplníme kousky čerstvého másla a podáváme s kotletkami.

Poznámka:

Hodina marinování,hodina odležení