

Pikantní chilli papričky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Chilli papričky 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sladké červené víno 1 dl
- Sójová omáčka 0.5 dl
- Olej 0.5 dl
- Med 4 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chilli papričky nakrájíme nadrobno (můžeme je předem zbavit semínek) a vložíme do misky. Přidáme sójovou omáčku, med, olej, prolisovaný česnek a zázvor a vše dobře promícháme. Kotlety na okrajích lehce nařizneme, naklepeme, potřeme připravovanou směsí a naskládáme do zapékací misky. Překryjeme je alobalem, uložíme v chladu a necháme přes noc marinovat. Pak jednotlivé kotlety opatrně vyjmeme tak, aby marináda stekla zpět do misky, zprudka opečeme na pánvi z obou stran z každé asi 2 minuty a vložíme zpět do misky. Potřeme je zbylou marinádou rozmíchanou s vínem, podle chuti osolíme a pečeme asi 15 minut při 170°C.

Poznámka:

Marinování přes noc