Grilované bravčové kotlety s melónovým šalátom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

0 min

0



3.0

1270

Budete potrebovať

Bravčové kotlety	4
Mix melónov (červený, žltý, cantaloupe)	500 g
Limetky	2
Feta syr	100 g

Príprava receptu

Kotlety si vyberieme z chladu a necháme zohriať na izbovú teplotu. Kotlety potrieme olivovým olejom a dobre okoreníme Vitana korením krkovička s cesnakom. Položíme na rozpálený gril a grilujeme. Zmiešame si javorový sirup, trošku vodu, worcestrovú omáčku Vitana, chilli a soľ. Touto zmesou potrieme bravčové kotlety počas grilovania. Na šalát si zmiešame na kocky nakrájaný melón, šťavu z dvoch limetiek a nadrobno nakrájanú mätu. Polejeme olivovým olejom a pridáme na kocky nakrájanú fetu. Podávame ku grilovaným kotletám spolu so slivkovou steak omáčkou Vitana steak.

Pozrite aj videonávod.



Steak omáčka slivková



Chilli omáčka