Bravčová kotleta s patatas bravas

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

60 min

4



0.3

3

Budete potrebovať

Bravčové kotlety s kosťou	4
Chilli omáčka Vitana	2 PL
Zemiaky	450 g
Kryštálový cukor	1 PL
Olivový olej	3 PL
Cibuľa	1 stredne veľká
Cesnak	4 strúčiky
Rajčiny konzervované	400 g

Údená paprika mletá Vitana	1 ČL
Sladká paprika mletá Vitana	1 ČL
Rastlinný olej	na opečenie zemiakov

Príprava receptu

Zemiaky umyjeme a uvaríme tak, aby sa nerozpadávali, ale držali tvar. Cibuľu a cesnak nakrájame nadrobno.

Na rozpálenú mriežku grilu položíme hrniec a necháme v ňom zohriať olivový olej.

Cibuľu a cesnak na oleji orestujeme do zlatej farby.

Pridáme konzervované paradajky, mletú papriku (sladkú aj údenú), cukor, soľ a chilli omáčku

Spolu varíme 15 minút, alebo kým sa paradajky nerozpadávajú a omáčka sa nezredukuje asi o tretinu objemu.

Omáčku následne rozmixujeme ponorným mixérom dohladka.

Uvarené zemiaky jemne rozpučíme medzi prstami tak, aby sme vytvorili viac plochy na opekanie.

Na rastlinnom oleji ich v panvici alebo priamo na mriežke grilu grilujeme, kým nie sú na povrchu pekne chrumkavé.

Bravčové kotlety osušíme papierovou utierkou.

Tukové krytie na jednej strany kotlety narežeme nožom, aby sa kotleta pri grilovaní nekrútila.

Kotlety štedro okoreníme grilovacím korením špeciál a nezabudnime aj osoliť, pretože samotné grilovacie korenie neobsahuje soľ.

Kotlety postupne grilujeme, kým vnútorná teplota mäsa nedosiahne 68 stupňov.

Mäso necháme pár minút odstáť mimo ohňa, kým ho budeme podávať.

Paprika údená Grilovacie korenie bez soli Chilli omáčka