

Kotlety wieprzowe z bananami i bekonem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab

bekon

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 kotlety wieprzowe o grubości ok. 2,5 centymetra, 3 łyżki kuminu, sól i pieprz do smaku, sok z 1 limonki, 2 łyżki miękkiego masła, 2 duże banany, 6 plasterków boczku, opcjonalnie piwo.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać masło z solą, pieprzem i kuminem. Masą posmarować kotlety z obu stron. Bacon smażyć do momentu aż zacznie puszczać tłuszcz. Wyjąć i osączyć. Banany pokroić w 3 centymetrowe kawałki. Skropić sokiem z limonki. Bacon pokroić na paski takiej wielkości aby można nim obwiązać kawałki bananów. Nabić na wykałaczki. Na grillu smażyć kotlety przez ok. 15 minut. Zmniejszyć płomień. Dodać banany z bekonem i smażyć kolejne 10 minut. Dla polepszenia smaku można kotlety w czasie pieczenia skrapiać piwem.