

Kotlety z grilla



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	3 łyżki
piwo	1 łyżka
musztarda	1 łyżeczka
sól	do smaku
czosnek	1 ząbek
kotlet wieprzowy	4 szt
cebula biała	3 szt
papryka zielona	1 szt
masło	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety posmarować oliwą dokładnie wymieszaną z musztardą, 1/2 łyżeczki soli i rozgniecionym czosnkiem. Ułożyć jeden na drugim i przykryć ściereczką, odstawić na jakiś czas. Cebulę pokroić w plasterki, Paprykę pokroić w paski. Cebule i paprykę podsmażyć na maśle. Dodać 1/2 łyżeczki soli, pieprz, kucharek i paprykę mieloną. Zalać 2 łyżkami wody i dusić 10 minut pod przykryciem. Kotlety smażyć na grillu, polewając piwem. Podawać z jarzynami.