

Vepřové kotlety Texas



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1762 kalorií , **200 g** cukrů , **70 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-texas>

Příprava

Vepřové kotlety omyjeme, osušíme čistou utěrkou a po obou stranách lehce naklepeme. Směs koření promícháme s olejem a vzniklou marinádou přelijeme kotlety. Pak je necháme aspoň 60 minut odležet v chladu. Marinované maso položíme na olej potřený horký gril a grilujeme z každé strany asi 10 minut doměkka. Během grilování kotlety potíráme marinádou. Avokáda rozpulíme, zbavíme pecek a oloupeme. Hrušky omyjeme a vše nakrájíme na plátky silné asi 5 mm. Pokapeme citronovou šťávou a opékáme po obou stranách na rozpáleném grilu asi 3 minuty. Grilované ovoce podáváme ke kotletám.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřových kotlet
- ✓ 1/2 sáčku grilovacího koření Texas Kotányi
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ 2 avokáda
- ✓ 2 hrušky
- ✓ 1 ml citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod