

Grilované kotlety s pikantní rajčatovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kotlety z obou stran opepříme a osolíme, grilujeme na grilovací pánvi a necháme cca 10 minut při 180°C dopéci v rozehřáté troubě. Udržujeme v teple. Na výpeku z grilovaných kotlet orestujeme pokrájenou (červenou) cibuli, přidáme pyré, tymián a vše orestujeme. Přidáme prolisovaný česnek, drcená loupáná rajčata, vodu, vývar, chilli papričku a necháme povařit. Omáčku dochutíme solí, pepřem a rozmixujeme dohladka. Grilovanou kotletou s omáčkou podáváme s bramborem nebo s kaší.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 20 g
- **Tymián čerstvý** - 8 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Pět pepřů 15 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

