



przepisy.pl

Grillowane kotleciki wieprzowe z sosem pieczeniowym



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 600 gramów
- Sos do pieczeni z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 300 ml zimnej wody i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut.
2. Polędwiczki oczyść z błon i pokrój na kotlety o grubości około 2-3 cm, a następnie każdy rozbij lekko tłuczkiem.
3. Kawałki mięsa oprósź ulubionymi przyprawami i wymieszaj z oliwą. Następnie grilluj je po 2 minuty z każdej strony. Gotowe kotleciki podawaj polane sosem i posypane natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl