



przepisy.pl

Grillowane kotlety ze schabu z whiskey i miodem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety schabowe z kostką - 4 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- boczek wędzony - 80 gramów
- ser pleśniowy blue - 50 gramów
- miód - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- whiskey - 30 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kotlety osusz na papierowym ręczniku. Każdy z nich natnij ostrym i cienkim nożem w taki sposób, aby powstała kieszonka.
2. Boczek oraz ser pokrój w drobną kostkę i wymieszaj razem. Przygotowanym farszem napełnij kotlety, a następnie zepnij wykałaczkami.
3. W miseczce połącz ketchup Hellmann's, który nada mięsu smak BBQ, przyprawę Knorr, miód, musztardę, whiskey oraz oliwę.
4. Wszystko dokładnie wymieszaj, a następnie w powstałej marynacie zanurz przygotowane kotlety i odstaw na pół godziny do lodówki.
5. Mięso grilluj po około 5 minut z każdej strony na średnio rozgrzanym grillu. Podawaj z sosem Hellmann's Samba, którego paprykowo majonezowy smak idealnie komponuje się z drobiem oraz z sałatą i np. grillowaną ziołową bagietką. Przed podaniem nie zapomnij wyciągnąć wykałaczek.

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