



przepisy.pl

Kotlety wieprzowe po katalońsku

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab - 6 plastrów
- cebula - 4 sztuki
- cytryny - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- szalwia - 4 sztuki
- sól i pieprz do smaku
- oliwa - 8 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj i rozbij tłuczkiem lub ręką na kotlety.
2. Cebulę obierz i posiekaj w talarki. Z jednej cytryny zetrzyj skórkę i wymieszaj z cebulą. Resztę wyciśnij na sok i wymieszaj dokładnie z oliwą, dodając posiekaną cebulę ze skórką cytrynową i dopraw do smaku.
3. W tak przygotowanej marynacie namocz kotlety i odstaw na 3 godz.
4. Przed pieczeniem odsącz mięso i wrzuć na grilla. Piecz po ok. 10 min. z każdej strony.

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