

Marinované vepřové kotletky s habaneros a jicamou

<https://www.chillikuchyne.cz/marinovane-veprove-kotletky-s-habaneros/>



4 Porce - 350 Kč



45 min Příprava



Citrónová tráva
2 stonky; oloupané



Paprička habanero
1 ks; nasekaná nadrobno



Česnek
2 stroužky; drcené



Šťáva z pomerančů
1/2 hrnku; čerstvě
vymačkaná



Rybí omáčka
2 lžičce



Třtinový cukr
2 lžičce



Bílý ocet
6 lžící



Vepřová kotleta
4 ks; s kostí



Olivový olej
3 lžičce + na potřetí roštu



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti; čerstvě namletý



Bazalka
1/2 hrnku; čerstvě natrhané
listy



Jicama
1 ks



Brukev
1 trs

Tento recept je tak skvělý, že si říká o použití při nějaké výjimečné příležitosti. Jedná se snad o další vlezlý návod, jak strávit komerční

svátek 14. 2.? My říkáme rozhodně **ne**. Nedělejte si **marinované vepřové kotletky s habaneros** na **Valentýna**. Nepřipravujte svému partnerovi **romantickou večeři**. Marinované vepřové kotletky s habaneros jsou tak skvělé, že je musíte ochutnat **ještě dnes**.

Vyzkoušejte neobvyklé ingredience, které vám učarují a rozšíří váš jídelníček o zcela nové prvky.

Postup:

Citrónovou travu nakrájejte na tenké plátky. Smíchejte s chilli, česnekem, pomerančovou šťávou, rybí omáčkou, třtinovým cukrem a čtyřmi lžícemi octa v menší míse. Polovinu této marinády přelijte do uzavíratelného sáčku a zbytek prozatím odložte stranou.

Kotletky lehce propíchejte vidličkou a vložte do sáčku s marinádou. Promněte tak, aby se celé plátky pokryly. **Marinujte** při pokojové teplotě alespoň půl hodiny.

Rozehřejte gril a rošt potřete olejem. Vyjměte kotlety z marinády a nechte je okapat. Osolte, opepřete a jde se na to. Na grilu je příležitostně obraťte. Měly by být propečené za 5 - 10 minut, záleží samozřejmě na tloušťce. **Grilované kotlety** nechte ještě 5 minut odpočívat.

Mezitím osolte jicamu a ogrilujte (cca 3 minuty z každé strany). Nakrájejte na kousky a vložte do mísy. Přidejte brukev, bazalku a zbylé tři lžíce oleje a dvě lžíce octa. Osolte, opepřete a **dobře promíchejte**.

Kotletky podávejte se salátem polité zbylou marinádou. **Dobrou chuť!**

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>