Vepřová kotleta a hranolky na grilu

Časová náročnost: 50 minut

Kotlety v marinádě

4 ks	vepřová kotleta
	sůl
	pepř mletý
1 dl	bílé víno
1 lžíce	tekutý med
1 lžíce	sojová omáčka
6 lžíce	olivový olej
1 lžíce	hořčice
3 stroužek	česnek
1 lžíce	nasekaná petrželka (popř. pažitka, jarní cibulka)



Bramborové hranolky

4 ks	velký brambor
	sůl
4 lžíce	olivový olej

Postup přípravy

Vepřové kotlety lehce naklepeme, trošku osolíme a opepříme. V předvečer grilování si je naložíme do marinády. Tu uděláme následovně: Bílé víno promícháme s medem, sojovou omáčkou a olivovým olejem. Přidáme hořčici, prolisovaný česnek a nasekanou zelenou petrželku (či jiné zelené bylinky). V této marinádě necháme kotlety odležet do druhého dne. Druhý den si nejprve připravíme hranolky: Pečlivě omyté brambory (loupat je nemusíme) nakrájíme na hranolky silné asi 1 cm. Rozložíme je na grilovací misku z alobalu (s otvory), osolíme a překapeme olivovým olejem. Nyní si na gril vyskládáme naložené maso a grilujeme ho z obou stran dozlatova (z každé strany 8 až 10 minut – podle síly plátku). Na závěr či v průběhu grilování masa si na gril položíme i misku s hranolkami a ty grilujeme po dobu asi 15 minut – v průběhu času je otočíme/nadhodíme. Opečené kotletky podáváme s hotovými hranolkami a čerstvou zeleninou.