

Grilovaná kotleta s dýní Hokaido v kabátku z anglické slaniny

Suroviny:

200 g vepřová kotleta bez kosti olej na grilování masa
sůl čerstvě mletý pepř

250 g dýně Hokaido

100 g anglické slaniny na plátky

snítka čerstvého rozmarýnu

3 stroužky česneku

extra panenský olivový olej

pečicí papír

Postup:

Omytou dýní rozkrojte a zbavte jader, nakrájejte na měsíčky, osolte, opepřete a zabalte do anglické slaniny.

Položte na pečicí papír pokapaný olivovým olejem.

Přidejte stroužky česneku, které předem trochu rozmáčknete, a posekaný čerstvý rozmarýn. Vložte do trouby předehřáté na 180°C a pečte do měkka.

Rozpalte si pánev, ideálně s grilovací mřížkou. Na malém množství oleje opečte kotletu z každé strany cca 3 minuty. Odstavte pánev ze zdroje tepla, maso osolte a opepřete, zakápněte kapkou olivového oleje. Dip

připravte se zakysané smetany, křetou promíchejte s trochou olivového oleje, solí, pepřem, jablečným octem.

Dobrou chuť!