

Grillowane kotlety ze schabu z whiskey i miodem

Grillowane kotlety ze schabu z whiskey i miodem

Soczyste kotlety ze schabu z wyrazistą nutą whiskey i słodką miodu to prawdziwa uczta dla podniebienia. Mięso z kieszonką wypełnioną aromatycznym farszem z boczku i sera nabiera niepowtarzalnego charakteru podczas grillowania. Marynata na bazie ketchupu Hellmann's, przyprawy Knorr, miodu i whiskey nadaje kotletom głęboki smak i zapewnia idealną chrupkość skórki przy zachowaniu soczystości wnętrza.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Połączenie tradycyjnego schabu z wyrazistym akcentem whiskey zadowoli zarówno amatorów mięsnych potraw, jak i osoby poszukujące nowych, ciekawych smaków. To propozycja dla całej rodziny – soczyste mięso z chrupiącą skórą spodoba się każdemu.

Na jaką okazję?

[Kotlety](#) doskonale sprawdzą się podczas letniego grillowania w ogrodzie, ale równie dobrze zaprezentują się na eleganckim obiedzie rodzinnym czy kolacji z przyjaciółmi. To także świetny pomysł na niedzielny obiad, który zachwyci bliskich wyjątkowym smakiem i aromatem.

Czy wiesz, że?

Schab z kością jest znacznie bardziej soczysty i aromatyczny niż ten bez kości. Podczas grillowania kość chroni mięso przed

nadmiernym wysuszeniem i wzbogaca jego smak. Whiskey w marynacie nie tylko nadaje charakterystyczny aromat, ale także pomaga zmiękczyć mięso, dzięki czemu kotlety są wyjątkowo delikatne.

Dla urozmaicenia

Kotlety możesz podać z różnymi dodatkami – świetnie komponują się z grillowanymi warzywami, pieczonymi ziemniakami z rozmarynem czy kolorową sałatką. Zamiast sosu Hellmann's Samba możesz przygotować domowy [sos](#) czosnkowy lub ziołowy na bazie jogurtu. Dla bardziej wyrazistego smaku do farszu dodaj świeże zioła – tymianek lub rozmaryn.