

So ni kotleti na žaru (esnjev pac)

Sestavine:

- kotleti
- sol
- 4 stroke esna
- 4 žlice olivnega olja
- debelo mleti poper
- vegeta
- rožmarin

Priprava:

Ste že kdaj pripravili na žaru kotlete, ki niso bili krvavi pri kosti in hkrati so ni? Problem je v tem, da e jih dovolj dolgo pe emo sicer niso krvavi, vendar med peko izgubijo ves sok in ko jih postrežemo spominjajo na stiropor.

Nikica, kuhar v grilu Corta, nam je zadnji postregel s kotleti, ki so bili mehki, so ni in ravno prav zape eni. Po dolgem prigovarjanju nam je izdal svojo skrivnost, ki ji pravi –

esnjev pac:

Sveže kotlete, ravno prav debele rahlo posolimo, natremo s esnom in olivnim oljem, ter vse skupaj damo v posodo z vodo za ez no , naslednji dan pred peko jih po svoje za inite (sol, debelo mleti poper, vegeta, rožmarin...) in na hitro specite na vro em žaru. Ob kosti ne bo nobene krvi, kotlet pa bo mehak in so en kot še nikoli .

Dober tek želi Nikica!