

Kotlet wieprzowy marynowany w sosie Ponzu

Czas ogółem **125 min** 5 min Czas przygotowania **120 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	kotlety wieprzowe szczypta soli świeżo zmielony czarny pieprz
200 ml	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
4 łyżeczki	masła
500 g	małych ziemniaków
2	papryki, pokrojone w szerokie kawałki brokuł ziarno sezamowe

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kotlety wieprzowe doprawić solą i pieprzem, a następnie podsmażyć z obu stron na gorącej patelni, tak aby je przyrumienić, ale nie przesmażyć. Włożyć kotlety do formy do pieczenia, polać cytrusowym sosem sojowym Ponzu Kikkoman i na każdy kawałek mięsa położyć po 1 łyżeczce masła. Do formy włożyć małe ziemniaki i kawałki papryki. Zakryć formę folią lub pokrywką, wstawić do piekarnika i piec w temp. 120 °C przez ok. 2 godziny lub do momentu, aż mięso nabierze kruchości i miękkości.

Krok 2

Znajdujące się w formie kotlety z warzywami przybrać duszonymi brokułami i podać posypane sezamem.