

# "Kouřové" marinované vepřové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Černá káva 200 ml
- Med 2 lžíce
- Kakao 1 lžíce
- Nové koření mleté 1 lžička
- Chilli 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Limetková šťáva 1 ks
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Vepřové kotlety 6 ks
- Pepř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Smíchejte kávu, med, kakao (holandské), koření, česnek, limetkovou šťávu a sójovku. Vepřové kotlety opepřete, vložte do mísy a zalijte marinádou. Několikrát maso v marinádě otočte a nechte v lednici alespoň 12 hodin (max. 48 hodin).

Grilujte 7-8 minut z každé strany, nebo dokud maso není udělané. Podávejte se salátem a pečivem.