

Grillowany schab z kością z sosem salsa verde



25 minut



4 porcje



Sposób przygotowania

Zioła zmiksować z oliwą i czosnkiem. Salsę doprawić pieprzem i solą. Schab pokroić na kotleciki, skropić olejem i piec na tacce grillowej po 5-8 minut z każdej strony, do zarumienienia mięsa. Podawać z zieloną salsą.

Składniki

- 4 kotlety wieprzowe z kością
- 50 ml oleju
- garść natki pietruszki
- garść kolendry
- garść bazylii
- 70 ml oliwy
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz