

Cotlete la gratar

Ingrediente

6 cotlete
1 lingura de ulei
sare
piper macinat
usturoi

Preparare

Cotletele se spala, se sterg cu un prosop curat si se bat cu un batator de lemn. Se sareaza si se pipereaza usor, apoi se ung cu ulei. Se spala gratarul din cuptorul aragazului, se pun cotletele pe gratar si se da focul tare. Sub gratar se pune o cratita plina cu apa, pentru ca grasimea de pe carne sa nu se scurga in cuptor. Se intorc cotletele des, pana devin rumene. Se scot si se servesc fierbinti, stropite cu usturoi pisat.

Tips

Langa cotlete se servesc legume sote si salate de sezon.