

Ölmarinerade fläskkotletter

Ingredienser:

4 fläskkotletter

2 dl öl (mörk ale)

1/4 dl olivolja

2 vitlösklyftor, hackade

2 tsk torkad timjan

salt och svartpeppar efter smak

Gör så här:

1. Blanda öl, olivolja, vitlök, timjan, salt och peppar i en skål.
2. Lägg fläskkotletterna i marinaden och täck skålen med plastfolie. Låt marinera i kylan i minst 2 timmar eller över natten.
3. Ta ut kotletterna från marinaden och torka av dem med papper.
4. Värm upp en grillpanna eller en vanlig stekpanna på hög värme.
5. Stek kotletterna på varje sida i cirka 3-4 minuter tills de är välgrillade och genomstekta.