

Grillezett sertéskaraj fokhagymás spenóttal és feta sajttal



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 sertéskaraj szelet

2 ev. kanál olívaolaj

Só és bors

200 g friss spenót

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

50 g feta sajt (morzsolva)

Elkészítés

Elkészítés:

A sertéskaraj szeleteket sózd, borsozd, és kend be olívaolajjal.

Süsd meg ket grillen vagy serpenyben oldalanként 4-5 percig, amíg átsülnek és aranybarnára sülnek.

Közben a spenótot pirítsd meg olívaolajon fokhagymával, amíg megfonnyad.

Tálald a grillezett sertéskarajt a fokhagymás spenóttal, és szórd meg feta sajttal.

Jó étvágyat hozzá!