

Côtes de porc paprika plancha



Côtes de porc paprika plancha

Ingrédients pour 2 personnes

2 côtes de porc

1 cuillère à café de paprika

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillère à café de paprika

100 ml de vin blanc

Préparation

Mélangez dans un bol le vin blanc ,le paprika ,l'huile d'olive .

Déposez les côtes de porc dans un plat.

Versez le mélange vin blanc ,paprika sur les côtes de porc.

Laissez mariner un bon quart d'heure

Huilez et faites chauffer votre plancha.

Quand l'huile est chaude faites cuire les côtes de porc pendant 15 mn.

Rajoutez de la marinade au fur et à mesure de la cuisson

Servez chaud