

# Kotlety ``rošťáci``

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 větší kotlety

sůl

pepř

olej

Marináda:

2 vejce

1 lžička soli

0,5 lžičky pepře

4 stroužky česneku

2 lžice sojové omáčky

1 lžice kremžské hořčice

1 lžice plnotučné hořčice

2 lžice Solamylu

## Postup

Kotlety naklepeme, osolíme, opeříme a namočíme do marinády alespoň do druhého dne. Marinádu připravíme smícháním všech přísad. Pak je marinádou obalené, vložíme do rozpáleného oleje a po obou stranách usmažíme dozlatova. Nakonec maso zbylou marinádou podlijeme, zředíme trochou vody a uvaříme tak výbornou omáčku. Podáváme s rýží nebo brambory.