Kotlety sváteční

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

grilovací koření
Ingredience::
1 smetana ke šlehání - množství dle vaší chuti
sojová omáčka
papriková vegeta
olej
strouhaný česnek
1 kg kotlet vcelku
mletý pepř
křenová hořčice
tak aby vznikla pasta

Postup

Postup přípravy: Smícháním všech ingrediencí kromě šlehačky vytvoříme již zmíněnou pastu. Kotlety nařízneme, asi tak 1 cm plátky, ale nedokrojíme do konce, takže nám zůstanou pěkně vcelku. Potom do zářezů dáme vzniklou pastu, potřeme i ze všech stran a maso vložíme do pekáčku, přikryjeme a dáme do lednice přes noc. Druhý den trochu podlijeme vodou a nejdříve dusíme a potom pečeme v troubě. Ke konci pečení zalijeme šlehačkou a prohřejeme. Nejlépe chutná se smaženými hranolky a je to opravdu moc dobré.