

Hořící kotleta na rozmarýnu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřových kotlet

4 lžíce oleje

50 ml borovičky nebo slivovice. Marináda: 2 lžíce oleje

1 lžička worcestru

sůl

pepř

1–2 lžičky sušeného rozmarýnu



Postup

Kotlety na okrajích nařízneme, naklepeme a pomázneme marinádou z oleje, worcestru, soli, pepře a rozmarýnu. Necháme v chladu rozležet a pak opékáme na horkém oleji z obou stran doměkka.

Před podáváním přelijeme každou kotletu 2 lžičkami silnější borovičky nebo slivovice, zapálíme a neseme hořící na stůl. Jako přílohu můžeme použít smažené hranolky, krokety, opékané brambory, zeleninový salát.