Kotlety po vinařsku

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kotlet
40 g oleje
200 g hroznového vína
4 plátky uzeného sýra
4 stroužky česneku
pepř
sůl□□

Postup

Kotlety jemně naklepeme, mírně odkrojíme od kosti, osolíme, opepříme a potřeme rozetřeným česnekem. Zakápneme olejem a po odležení opečeme na roštu z obou stran. Bobule vína rozkrojíme, vyjmeme pecičky, poklademe na maso, přikryjeme sýrem a zlehka zapečeme. Podáváme s bramborovými kroketami.