Kotlety s pikantní omáčkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kotletky bez kosti v celku
1 kg uzeného masa (nejlépe domácí)
4 cibule
1 palička česneku
kečup
plnotučná hořčice
worchester
bílý pepř
chilies
2 dcl bílého vína

Postup

Kotletu důkladně potřeme česnekem a prosolíme, lehce okořeníme bílým pepřem, a pečeme při 170 °C. Po hodině přidáme na osminky nakrájené cibule a pečeme dalších 30 minut, při zvýšené teplotě na 200°C, maso vyjmeme a vzniklou šťávu rozmixujeme a nelijeme na pánev. Přidáme 2 dcl vína, 3 polévkové lžíce kečupu, 2 lžíce hořčice, worchestr a chilies. Řídíme se hlavně svojí chutí a množství přísad upravíme. Uzené maso dáme prohřát na páru. Maso nakrájíme na tenké plátky a střídavě klademe na talíř. Na talíři přelijeme omáčkou a podáváme s bramborovou kaší, nebo vařeným bramborem.