

# Majorův kotlet

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g brambor

čerstvá bazalka

4 feferonka

1 kyselé jablko

1 kyselý olej olivový

80 g slanina anglická

steakový pepř

sůl

200 g sýr niva

4 vepřové - kotlety

50 ml víno červené

zelená petrželka

## Postup

V kotletě nařízneme kapsu a poté naklepeme. Osolíme, opeříme a do kapsy vložíme sýr, plátek jablka, feferonku, bazalku a na závěr slaninu. Kotlety opečeme z obou stran na oleji, podlijeme červeným vínem a přiklopíme. Když jsou téměř měkké, necháme je odkryté nebo je dogrilujeme. Podáváme s restovanými brambory, sypanými petrželkou