Vepřové kotlety na víně (brizoles chirinés krasates)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vepřové kotlety
2 sklenky červeného vína
1 kávová lžička koriandru
trochu rozmarýnu
oregano
bobkový list
4 polévkové lžíce oleje
pepř
sůl

Postup

Kotlety posolíme, opepříme, přidáme koriandr, rozmarýn, bobkový list, oregano a víno. Necháme uležet do druhého dne v lednici. Druhý den kotlety smažíme na oleji, ke konci je zalijeme vínem a šťávou, která zbyla v míse.