

Hořící kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- žlutá cuketa 1 ks
- máslo 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- borovička 50 ml
- sušený rozmarýn 1 lžička
- vepřové kotlety 800 g
- wolcestrová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do misky nalít olivový olej a worcester, přidat rozmarýn, špetku soli a pepře, rozmíchat. Kotlety po stranách párkrát naříznout, naklepat a potřít marinádou, nechat v chladu několik hodin proležet. Pokrájenou mrkev dát do osolené vroucí vody a 10 minut nechat povařit, pak vyndat a nechat okapat. Mrkev a kolečka cukety opéct na másle dozlatova, lehce osolit a opepřit. Proleželé kotlety opéct z obou stran, vyndat a rozdělit na talíře, každou kotletu polít 2 lžičkami alkoholu a zapálit. Příloha - opečená zelenina, může se dozdobit bylinkami.