

Pečené kotlety s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 ks
- cibule 1 ks
- anglická slanina 200 g
- sterilizované rajčata 40 g
- kečup 6 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- cukr 1 lžíce
- sůl 2 lžička
- mletý černý pepř 1.2 lžička
- voda 1.5 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z kečupu, hořčice, sójové omáčky, pepře a soli namícháme marinádu
2. Kotlety naklepeme, nařízneme kraje a obalíme je v marinádě
3. Pekáč vymastíme olejem, na dno poklademe část plátků anglické slaniny a kolečka cibule

4. Naskládáme kotlety a na ty rozložíme zbytek anglické slaniny
5. Vše zalijeme tomatovým nálev i s pokrájenými rajčaty a mírně pocukrujeme
6. Zalijeme vodou, přiklopíme a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C, zakloпенé, cca 45 minut