

Kotletka s vůní bylinek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřová kotleta 1.5 kg
- bylinky 1 svazek
- olivový olej 1 lžička
- česnek 6 stroužek
- hovězí vývar 1.4 l
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- červené víno 200 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Omytou kotletu vložíme do pekáče, přidáme 3 stroužky česneku a malé cibulky na půlky rozkrojené. Bylinky se zbylým česnekem nasekáme, osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem.

Vzniklou bylinkovou směsí potřeme kotletu. Přilijeme cca 2 dcl červeného vína, přikryjeme dalším pekáčkem a pečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 2 hodiny.

Podle potřeby průběžně podléváme vývarem. Ke konci pečení vrchní pekáček sundáme.

Tip: Podáváme nejlépe s bramborem.

Tip: Brambor nakrájený na osminky lze v průběhu pečení přidat k masu do pekáčku.

Poznámka:

svazek bylinky-tymián, saturejka, bazalka