

Marinované vepřové kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 4 ks
- vejce 2 ks
- solamyl 2 lžíce
- kremžská hořčice 2 lžíce
- grilovací koření 2 lžíce
- drcený česnek 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kotlety z obou stran naklepeme a nožem nasekáme kraje, aby se nám při restování nekroutily
2. V misce si rozmícháme vejce s hořčicí a přidáme solamyl, grilovací koření a rozdrcený česnek, vše dobře promícháme
3. Naklepané kotlety v připravené marinádě obalíme
4. Pak je vložíme nejlépe do porcelánové misky a zaklopené necháme v lednici 1-2 dny odležet
5. Na pánvi s přiměřeným množstvím oleje kotlety z obou stran orestujeme
6. Jako přílohu doporučujeme hranolky nebo vařené či opékané brambory.

