

Kotleta v česneku a medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kýta nebo kotleta 1 kg
- dle chuti česnek 1 ks
- dle chuti med 1 ks
- dle chuti koření 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu vcelku pomazeme utřeným česnekem a posypeme oblíbeným kořením. Já jsem dala koření gyros.

Na dno pekáče nakrájíme 2-3 cibule. Čím víc cibule, tím více bude šťávy a položíme na cibuli kýtu. Necháme péct 45 minut. Pak maso pomazeme medem smíchaným s olejem a pravidelně maso podléváme, dokud nezměkne.

Maso podáváme nejlépe s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.