

Báječná hnízdečka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bez kosti kotlety vepřové 4 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- olej 20 ml
- vejce 4 ks
- sýr tvrdý 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a z každé strany zprudka na oleji opečeme. Vyndáme je z pánve a po obvodu bohatě posypeme sýrem tak, aby uprostřed vzniklo místo na volské oko. Pak kotlety položíme zpět do pánve a doprostřed každé rozklepneme vejce. Přikryjeme je poklicí a na malém stupni necháme dojít, až se vejce zcela zatáhnou (asi 15-20 minut).

Poznámka:

Při dušení můžeš dle potřeby přidat asi 50 ml vody, aby se maso nepřichytilo ke dnu.