

Naložené kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 1 ks
- pepř 1 ks
- hořčice 1 ks
- omáčka sojová 1 ks
- koření grilovací 1 ks
- sůl 1 ks
- kotlety vepřové 6 ks
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Asi 2-3 dny předem naklepeme kotlety nebo řízky. V mističce připravíme marinádu na maso. Všechny uvedené přísady na marinádu promícháme vidličkou a postupně v ní obalíme řízky, nakonec na misku dáme potravinovou folii a necháme v lednici. Až budeme chtít maso konzumovat, jednoduše ho opečeme na pánvi. Každou stranu asi 7 minut - až maso dostane barvu. Jako příloha jsou vhodné hranolky.