

Kotlety tabasco

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- žampiony 1 sklenice
- koření grilovací 2 lžíce
- cibule 2 ks
- omáčka sojová 6 lžíce
- kotlety vepřové 1 kg
- kečup 250 ml
- tabasco 2 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme a dáme do pekáče. Kečup, sójovou omáčku, tabasco a koření rozmícháme v misce.

Směsí potřeme maso a poklademe půlkolečky cibule a žampionů. Přikryjeme alobalem a necháme 2 dny odležet. Pečeme při 200 °C asi 2 hodiny.