

Ďábelské kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety vepřové 500 g
- kečup ostrý 3 lžíce
- hořčice plnotučná 2 lžíce
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- vejce 2 ks
- smetana zakysaná 1 kelímek
- sýr strouhaný 100 g
- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky rozklepneme dvě vejce, přidáme tři lžíce kečupu, dvě lžíce hořčice a vše zamícháme. Naklepané kotlety naložíme do předem připravené marinády a necháme uležet do druhého dne. Poté naložené kotlety zprudka orestujeme na pánvi a pak přeložíme do předem vymazaného pekáčku. Na každou kotletu dáme lžici zakysané smetany, posypeme sýrem a dáme na půl hodiny zapéct do trouby.

Jako příloha jsou výborné brambory nebo bramborová kaše.