

Hnízda na kotletách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety odkostíme, nařízneme a pořádně naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Z obou stran prudce opečeme a položíme každou kotletu na desku, nebo nějaký rovný tácek. Nastrouháme sýr, pokud možno více na jemných nudličkách a na každou kotletu po jejím obvodu vytvoříme sýrový tunýlek tak, abychom doprostřed masa mohli klepnout syrové vejce a aby nevyteklo. Vajíčka přidáváme ale až na pánvi. Lépe je, když jsou kotlety alespoň tři, je menší pravděpodobnost, že vejce vyteče. Vajíčka osolíme, popř. opepříme a na větší pánvi s rovným dnem pečeme, dokud se vejce nezatáhnou asi půl hodiny, nemusí se podlévat, ale můžete aspoň malinko. Podáváme s bramborovou kaší, nebo s hranolky, jak kdo má rád.