

Kotletky v hořčicové majdě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Hořčice plnotučná 3 lžíce
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletky naklepeme, osolíme, opeříme, okořeníme grilovacím kořením a natřeme olejem - necháme uležet v lednici asi 2 hodiny. Vymažeme pekáček a poklademe plátky cibule, na ně položíme maso a na každou kotletku dáme majdu ze zakysané smetany smíchanou s hořčicí. Celé zakapeme olejem. Pečeme zakryté asi 30 minut, pak odkryjeme a dopečeme.