

Kotlety na citronu a majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Citron 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

citronu vymačkáme šťávu (na 4 - 6 kotletek dávám šťávu z půlky citronu) a připravíme si majoránku. Kotlety naklepeme, osolíme a z obou stran poměrně hojně ocitronujeme a rovněž hojně posypeme majoránkou (asi tak 2 špetky na každou stranu kotlety). Vložíme do pekáčku s rozpáleným tukem a za mírného podlévání pečeme asi 45 minut.

Podáváme s bramborovou kaší nebo rýží a přelijeme lahodnou šťávičkou z pekáčku.