

Kotlety piráta kapitána Flinta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kotlety 2 ks
- Rostlinný olej 2 dl
- Česnek 4 stroužek
- Grilovací koření 1 lžička
- Hořčice kremžská 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kotlety naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme. Z ostatních ingrediencí utvoříme marinádu, do níž kotlety naložíme a na 24 hodin je dáme do chladničky. Poté kotlety vyjmeme, a protože již byly v oleji, nemusíme na pánev dávat olej a kotlety můžeme opéci jen tak. Takto připravené kotlety lze i grilovat.

Vhodnou přílohou jsou opečené brambory, bramborová kaše apod. Doplníme kompotem nebo zeleninovým salátem.