

Kotlety po vinařsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Steaky z kotlety 600 g
- Rostlinný olej 40 g
- Hroznové víno 200 g
- Uzený sýr 4 plátek
- Česnek 4 stroužek
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety jemně naklepeme, mírně odkrojíme od kosti, osolíme, opepříme a potřeme rozetřeným česnekem. Zakápneme olejem a po odležení opečeme na roštu z obou stran.

Bobule vína rozkrojíme, vyjmeme pečky, poklademe na maso, přikryjeme sýrem a zlehka zapečeme. Podáváme s bramborovými kroketami.