

Kotlety v pikantní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové kotlety 2 kg
- Ananasový kompot 250 g
- Cukr 1 lžíce
- Marmeláda 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Hořčičné semínko 1 lžička
- Masox 1 kostka
- Vinný ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kotlety ponecháme v celku, jenom je na horní části nařízneme asi 2 cm do hloubky. V misce rozmícháme šťávu z konzervovaného ananasu, tmavý cukr, hořčičné semínko a asi 3 dl vody. Tímto maso přelijeme a dáme do vyhřáté trouby péct. Pečeme asi 1 1/2 - 2 hodiny, často přeléváme šťávou, můžeme i občas obrátit v pekáči. Posledních 30 minut pečeme bez přikrytí. Po vyjmutí masa z trouby slijeme vypečenou šťávu do kastrolku, přidáme ocet, kostku bujonu, rozmícháme mouku a přidáme na malé kousky nakrájený ananas. Necháme chvíli povařit až omáčka zhoustne. Maso podáváme přelité omáčkou, vhodná příloha je dušený květák. Maso lze také po vychladnutí a odležení ve šťávě podávat jako studený pokrm se salátem.