

Vepřové kotlety na švestkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 1 dl
- vepřová kotleta (s kostí 4 plátek
- worcesterská omáčka 2 lžíce
- hranolky 1 kg
- nezralé švestky 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety zbavíme drobný kůstek po sekání, omyjeme a osušíme. Smícháme olivový olej a worcesterskou omáčku. Švestky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme.

Kotlety, marinádu a švestky smícháme, promněme a necháme odležet.

Ve fritéze si připravíme hranolky. Marinované kotlety vložíme do pekáčku, přelijeme marinádou a při 180 °C pečeme doměkka.

Kotlety podáváme s hranolky a přeléváme výpekem.