

Kotlety v alobalu II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Máslo 2 lžíce
- Petržel 3 lžíce
- Citrón 1 ks
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety nakrojíme po stranách a osolíme, opepříme. Každou kotletu potřeme máslem, pokapeme citrónem a obalíme v petrželi. Čtverce alobalu potřeme máslem, položíme maso na alobal a zabalíme. Pečeme v troubě 30 minut.