

Rošťáci s kotlet

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové kotlety 6 ks
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- koření 2 lžíce
- worcesterová omáčka 2 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- solamyl 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové kotlety naklepeme, namočíme po obou stranách ve směsi připravené z uvedených surovin. Potom je skládáme do mísy a zalijeme zbytkem směsi. Necháme 24 hodin uležet. Smažíme jako bifteky asi 3 minuty.

Poznámka:

Podáváme s hranolky, tatarkou a zeleninovým salátem.