

Vepřová kotleta na pivě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kotlety 4 ks
- Slanina 8 plátek
- Kapije 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Světlé pivo 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Kečup 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme a opepříme. kapii nakrájíme na proužky, cibuli na kolečka. Kotlety zprudka opečeme z obou stran a přeložíme s výpekem do pekáče. Maso bohatě potřeme kečupem, okmínujeme, obložíme plátky slaniny, cibulí, kapií a česnekem. Vše podlijeme pivem a pečeme doměkka. Během pečení podléváme šťávou.