

Pikantní kotlety II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Bílý jogurt 120 ml
- Mrkev 1 ks
- Adžika 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sůl 4 špetka
- Drcený kmín 2 špetka
- Vepřová šťáva k masu 1 kostka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejlépe den dopředu kotlety osolíme, pokmínujeme a potřeme bílým jogurtem promíchaným s adžikou. Kotlety dáme do misky, přikryjeme sáčkem a necháme marinovat. Do pekáčku dáme nahrubo nakrájenou cibuli, nakrájenou mrkev a vepřové maso včetně jogurtu. Podle potřeby podlijeme malým množstvím vody. Pečeme přikryté v troubě vyhřáté na 170 stupňů. Pečeme asi 20 minut. Pak ke kotletám přidáme kostku šťavy k vepřovému masu, rozmíchanou ve 100 ml vody a zvýšíme teplotu na 200 stupňů a pečeme doměkka.