

Vepřové kotlety v majonéze

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Cibule 4 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Majonéza 250 ml
- Kari 1 lžička
- Grilovací koření 2 lžička
- Kremžská hořčice 3 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny na marinádu promícháme. Maso osolíme a lehce naklepeme. Plátky masa protáhneme marinádou, naskládáme do misky a zbytkem marinády zalijeme. Necháme v chladu uležet, nejlépe do druhého dne. Cibuli nahrubo nasekáme. Tři cibule rozprostřeme na dno pekáče. Na cibuli naskládáme maso obalené marinádou a posypeme je zbývajícím cibulí. Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 50 minutách posypeme maso nastrouhaným sýrem a ještě dalších 20 minut pečeme. Na posledních 10 minut můžeme pekáč odkrýt.