

Skvěle naložené kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Vepřové kotlety 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Hořčice 3 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Grilovací koření 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Asi 2-3 dny předem naklepeme kotlety nebo řízky. V mističce připravíme marinádu na maso. Všechny uvedené přísady na marinádu promícháme vidličkou a postupně v ní obalíme řízky, nakonec na misku dáme potravinovou folii a necháme v lednici. Až budeme chtít maso konzumovat, jednoduše ho opečeme na pánvi. Každou stranu asi 7 minut – až maso dostane barvu. Jako příloha jsou vhodné hranolky.