

Kotlety v majonéze

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové kotlety 4 ks
- Cibule 4 ks
- Strouhaný sýr 100 g
- Sůl 1 ks
- Majonéza 200 g
- Kari 1 lžička
- Grilovací koření 2 lžička
- Kremžská hořčice 3 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z majonézy, koření a hořčice si uděláme marinádu, do které vložíme naklepané a osolené kotlety. Marinujeme v chladničce, nejlépe do druhého dne. Tři cibule nakrájíme na měsíčky a rozložíme na dno pekáčku. Narovnáme marinované kotlety a potřeme na povrchu zbytkem marinády. Nakrájíme zbylou cibuli a posypeme povrch kotlet. Pekáček zakryjeme vrchním dílem a pečeme v troubě vyhřáté na 200°C cca 50 minut. Maso posypeme strouhaným sýrem a dopečeme odkryté dalších 20 minut.