

Pradědečkovu tajemství

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- 4 vepřové kotlety bez kosti
- zeleninové lečo - 1 balíček
- 1 cibule
- 6-8 stroužků česneku
- 5 lžic oleje
- 5 lžic kečupu
- 1 dcl piva
- 20 dkg tvrdého sýra na strouhání
- sůl, pepř, oregáno dle chuti
- 8 chlebů na topinky

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme opepřené a osolené kotletky a z obou stran orestujeme. Dáme na stranu na talíř a do výpeku přidáme kečup, zeleninové lečo, drcený česnek a pivo a mírně povaříme asi 3 minuty. Opepříme, osolíme a ochutíme oregánem. Maso vrátíme zpět a necháme prohřát. Vedle na pánvičce si připravíme topinky. Na talíř servírujeme 2 topinky, které potřeme česnekem a přelijeme šťávou se zeleninou. Na to položíme porci masa a posypeme nastrouhaným sýrem. Můžeme

ozdobit paprikou, nebo rajčetem.