

Hořící kotleta na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 600 g
- olej 4 lžíce
- borovička nebo slivovice 1 ks
- marináda: olej 2 lžíce
- worcester 1 lžička
- sůl pepř 1 ks
- rozmarýn 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety na okrajích nařízneme, naklepeme,, pomázneme marinádou, necháme odležet.Opečeme na

oleji do měkka. Před podáváním přelijeme silnější borovičkou a zapalíme, hořící neseme na stůl.