

Ďábelské kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 500 g
- Kečup ostrý 3 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Eidam - strouhaný 100 g
- Máslo - na vymazání formy 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky rozklepneme dvě vejce, přidáme tři lžíce kečupu, dvě lžíce hořčice a vše zamícháme.

Naklepané kotlety naložíme do předem připravené marinády a necháme uležet do druhého dne.

Poté naložené kotlety zprudka orestujeme na pánvi a pak přeložíme do předem vymazaného pekáčku. Na každou kotletu dáme lžící zakysané smetany, posypeme sýrem a dáme na půl hodiny

zapéct do trouby.

Jako příloha jsou výborné brambory nebo bramborová kaše.