

Ingrediencie

6-8 plátkov bravčových kotliet, 3 lyžice plnotučnej horčice, 3 lyžice kečupu, 6 lyžíc oleja, 1 lyžička soli, 1 lyžička chilli

Postup

Horčicu, kečup, olej, soľ a chilli dôkladne vymiešame. Mäso zľahka naklepeme a cez noc naložíme do marinády. Plech vytrieme olejom a naskladáme plátky mäsa. Marinádu, ktorá zostane v miske rozotrieme na mäso. Vložíme do rúry vyhriatej na 230 stupňov, nepodlievame a upečieme nezakryté domäkka. Počas pečenia cca po 30-40 minútach polejeme mäso výpekcom. Podávame s varenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

