

Vepřový kotlet "BOURBON"



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1dní 6h 0min , Čas vaření: 15h 0min

Celkový čas: 1dní 21h 0min , Porce: 6

734 kalorií , **100 g** cukrů , **8 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: HOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-kotlet-bourbon>

Příprava

Kotlety mírně naklepeme nebo použijeme tzv. tenderizer, osolíme a opepříme. Všechny ostatní ingredience smícháme v misce. Do silnějšího igelitového (ne mikroten) pytlíku vložíme kotlety a zalijeme je připravenou marinádou. Vytlačíme trochu vzduchu a pytlík dobře zavážeme. Pokud doma máte samozavírací pytlíky použijte je, jsou pevnější a práce je jednodušší. Pak maso v pytlíku promícháme s marinádou tak, že pytlík obracíme vzhůru nohama a zase zpět (nebo styl šejkru). Pokud jsme maso tenderizovali, tak stačí marinovat 10-15 minut, ale lepší je delší marinování, třeba i přes noc.

Maso vyjmeme a zprudka na oleji na pánvi nebo roštu opečeme asi 2 minuty po každé straně, jen aby chytlo barvu. Potom opečené maso naskládáme na pekáč a vložíme do trouby rozehřáté na 200°C a necháme dojít cca 10 minut.

Dobré je zkusit, jestli je maso hotové - nařzneme kousek u kosti, abychom viděli, jestli je propečené a samozřejmě nesmí z něj vytékat krev. Podáváme s různě upravenými brambory a saláty.



Ingredience

- 2 dcl Bourbonu
- 2 dcl sojové omáčky
- 10 dkg třtinového cukru
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžíce strouhaného zázvoru
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička česneku - sušené kořenící směsi
- 1 lžička cibule - sušené kořenící směsi
- 6 vepřových kotlet (po 200 g)
- sůl a pepř dle chuti
- 1/2 lžičky chilli koření

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod