Hnízdečka

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

968 kalorií , **1 g** cukrů , **71 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: https://srecepty.cz/hnizdecka

Příprava

Maso z kotlet si naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a z každé strany zprudka opečeme na oleji. Vyndáme z pánve, položíme na desku a kolem kotlet si uděláme tunýlek ze sýru tak, aby uprostřed vzniklo místečko na volské oko. Pak je zpět položíme do pánve vedle sebe tak, aby kolem nich bylo co nejméně místa a vajíčko nemělo kam utíkat, než se srazí. Přikryjeme poklicí a na malém stupni necháme dojít, až se vajíčka zcela zatáhnou, zhruba 15-20 minut, můžeme, ale nemusíme přidat malinko vody, asi půl deci, abychom měli jistotu, že se maso v klidu dodělá. Jako příloha jsou dobré hranolky, americké brambory a nějaký zeleninový salát, popřípadě obloha.

Ingredience

- 4 ks vepřových kotlet
- 20 dkg strouhaného Eidamu (Edam)
- olej
- pepř
- sůl
- plnotučná hořčice na potření masa
- 4 ks vajec

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod