

kotlety wieprzowe w majonezie



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez tradycyjny	2 łyżki
Kucharek	2 łyżki
kotlety z karkówki	4 szt.
Pieprz biały mielony Prymat	1 szt.
cebula biała	4 szt.
boczek	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety oprószyć Kucharkiem i pieprzem. Każdy kotlet posmarować majonezem i położyć plasterki cebuli i boczku. Spiec wykałaczką. Pozostawić na 2 godziny. Piec na ruszku ok. 20 minut.