

měli dostatek šťávy. Necháme provařit. Na závěr dochutíme solí, případně pepřem či steakovým kořením.



Mezitím si na druhou pánev dáme trochu oleje, rozklepneme na ni postupně všechna vejce a usmažíme z nich volská oka, která poklademe plátky šunky. Ideální je použít pánev na lívance, kde nám vajíčka zůstanou oddělená a budou mít každé stejný tvar.

Opečenou kotletku přelijeme na talíři šťávou, ozdobíme volským okem a podáváme s libovolnou bramborovou přílohou.

Kotletu můžeme takto připravit také na grilu, volská oka na lávovém kameni.