

Sauce pour Côtelettes

Pour 6 côtelettes

1 gros oignon émincé

1 c. à table de sauce Worcestershire

2 c. à table de vinaigre

$\frac{3}{4}$ c. à thé ketchup rouge

$\frac{1}{4}$ c. à thé de Cayenne

1 c. à table de sucre

1 tasse d'eau

Sel et poivre

Chauffer le four à 350F. Rôtir les côtelettes des 2 côtés, les enlever et faire rôtir les oignons. Ajouter tous les autres ingrédients et remettre les côtelettes. Après avoir verser l'eau, attendre qu'elles soient recouvertes de sauces, couvrir et mettre au four pendant 1 $\frac{1}{2}$ heure.