

Vepřová kotleta na pivě II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vepřové kotlety 2 ks
- máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- jabko 1 ks
- tmavé nasládlé pivo 1.2 lahev
- creme fraiche 200 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Belgie

Počet porcí: 2

Postup:

Osolit a opepřit kotletky. Na pánvi rozeřtát máslo a rychle osmažit kotletky na obou stranách, přikrýt a pomalu dusit do měkka. Vyjmout z pánve a udržovat teplé.

Posekat cibuli a jablko na jemno a trochu osmažit na stejné pánvi. Odškrábat zapražené masové kousky, přilít pivo a dusit, až se část tekutiny odpaří. Přidat creme fraiche a vařit po 5 minut.