

Grilovaná kotleta s rajčatovou omáčkou a pečenými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety s kostí 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- **Pečené brambory:**
- Brambory 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tymián 1 snítka
- **Omáčka:**
- Olej 100 ml
- Cibule 1 ks
- Rajčatový protlak 0.5 balení
- Loupaná drcená rajčata 400 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tymián 1 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Kuřecí vývar 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Grilovaná kotleta: Kotlety ogrilujeme na pánvi a necháme při 180 °C dopéct v troubě asi 10 min.

Pečené brambory: Očištěné brambory nakrájíme na plátky, které dáme na pečicí plech. Dochutíme a pečeme 15 min. při 240 °C. Omáčka: Na oleji orestujeme cibulku, přidáme protlak a tymián a vše společně orestujeme. Přidáme drcená rajčata, vývar a necháme převařit. Dochutíme a rozmixujeme dohladka.