

Kotlety „dešťovky“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové kotlety 8 ks
- masoxu 1 kostka
- grylovací koření se slaninou 1 balíček
- šalotka 1 balení

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kotlety potřeme směsí grilovacího koření smíchaného s olejem a uložíme v misce do lednice nejlépe do druhého dne. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje a jednotlivé plátky vepřové kotlety lehce obalíme ve škrobu (Solamyl) a vkládáme do rozpáleného oleje, kde velmi zprudka orestujeme. Orestované plátky dáváme do připraveného hrnce.

Jakmile je všechno maso orestováno, vložíme do výpeku orestovat do sklovata na jemno nakrájené cibule šalotky. Po osmažení přidáme k masu do hrnce a lehce podlijeme vývarem (není-li, použijeme kostku masoxu). Lehce dusíme cca 30 minut.

Maso vyndáme a omáčku, která se nám díky škrobu na plátcích masa zahustila, propasírujeme, aby byla jemná. Vratíme maso do omáčky a lehce provaříme, dochutíme solí, pepřem. Jako příloha jsou výborné vařené nové brambory s jarní cibulkou.

Tip: Je to alternativa zpracování naloženého masa určeného na grilování, když grilovat nelze, jelikož příroda je proti a neustále prší a prší.

Poznámka:

kotlety bez kosti

podle chuti solíme a pepříme

podle potřeby přidáme solamyl

šalotka - 1 balení = 1 síťka