

Kotletky na třešních a bezinkovém sirupu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 4 ks
- bezinkový sirup 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- muškátový květ 1 špetka
- chilli 1 špetka
- třešně 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěným kotletkám nařízněte okraje, aby se při opékání nekroutily. V pánvi rozehřejte olej a kotletky z obou stran opečte dozlatova. Vyjměte, do pánve přidejte sirup, osolte, přidejte koření, dobře promíchejte a vraťte kotletky.

Pánev přikryjte a na mírném plameni vše poduste asi 15 minut, nebo až bude maso křehké. Je-li třeba, přilijte do šťávy trochu vody nebo vývaru.

Po dokončení kotletky opět vyjměte a do výpeku v pánvi vložte vypeckované třešně. Velmi krátce

povařte, až třešně pustí šťávu. Promíchejte a do pánve vraťte kotletky, vše spolu krátce prohřejte a podávejte. Jako příloha se hodí čerstvé pečivo, ale i opečené brambory či rýže.