Vepřové kotlety s kukuřičným pyré

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 15

- kukuřičné zrna 400 g
- olivový olej 2 lžíce
- vepřové kotlety 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cibule 1 ks
- salátová okurka 2 ks
- třešňové rajčata 250 g
- červený vinný ocet 1 lžíce
- bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

1 Kukuřičná zrna rozmixujte v robotu dohladka. Rozpusťte v pánvi máslo, přidejte kukuřičné pyré a opékejte ho asi 2 minuty na středním ohni. Dochuťte solí a pepřem a odstavte mimo plotýnku.

2 Ve velké pánvi rozpalte olej, vložte kotlety a zprudka je opečte po obou stranách tak, aby bylo maso propečené (zhruba 4–5 minut z každé strany). Kotlety stáhněte stranou a nechte 5 minut odležet. V míse promíchejte všechnu nakrájenou zeleninu se zbylým olivovým olejem a vinným octem. Lehce osolte a opepřete. Na talíře rozdělte kukuřičné pyré, na něj posaďte kotletu a na maso

navršte zeleninový salát. Posypte lístky bazalky a podávejte.

Poznámka:

menší a vyšší vepřové kotlety bez kosti (každá asi 230 g)