

Kotlety se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 4 plátek
- voda 300 ml
- sůl 1 špetka
- rajče 2 ks
- cibule 1 ks
- rostlinný olej 40 g
- hladká mouka 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kotlety vykostíme, mírně naklepeme, kraje nařízneme, aby se nekroutily a osolíme
2. Na rozpáleném tuku zprudka po obou stranách orestujeme a pak na mírném ohni ještě krátce opékáme
3. Kotlety dáme na nahřátý talíř
4. Ve šťávě opečeme na nudličky nakrájenou papriku, na tenká kolečka cibuli a na menší plátky rajčata
5. Zeleninu zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, přidáme horkou vodu a ještě chvíli povaříme
6. Přidáme zpět kotlety a chvíli maso prohřejeme.

Doporučení:

Podáváme například s vařenými nebo opečenými brambory.