

Mexická vepřová kotleta s kůžičkou a chilli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- Knorr Inspirace Chilli Con Carne 1 balíček
- vepřová kotleta s kůží 400 g
- červené fazole 1 plechovka
- jarní cibulka 5 ks
- Knorr Marináda Steak 1 balíček
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 2

Postup:

Knorr česnekovou marinádu smícháme s olejem. Vzniklou marinádou potřeme vepřovou kotletu z obou stran a bez přidání dalšího oleje opečeme na pánvi. Hotovou vepřovou kotletu vyjmeme z pánve a udržujeme teplou.

Jarní cibulku očistíme a nakrájíme na kroužky. Z konzervy fazolí odlijeme šťávu.

Na zbylém oleji osmažíme cibulku a zalijeme 3 dl vody, ve které jsme předem rozmíchali Knorr Chilli Con Carne. Přidáme ještě fazole a směs důkladně zamícháme. Za občasného míchání vaříme na mírném ohni asi 6 - 8 minut.

Hotovou směsí polijeme kotletu. Podle chuti můžeme okořenit pálivou paprikou. Podáváme s čerstvou bagetou.