

Vepřové kotlety s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks 600 g
- Jablka velká 2 ks
- Kari koření 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety trochu naklepeme a můžeme je trochu odříznout od kosti. (Použít můžeme samozřejmě i plátky vepřového bez kosti.)

Maso lehce osolíme a posypeme z obou stran kari kořením podle chuti. Potom kotlety trochu posypeme na obou stranách hladkou moukou.

Jablka omyjeme, oloupeme a jádřince vykrojíme. Pak je nakrájíme na tenké plátky.

Maso i s jablky dáme do pánve a opečeme do měkka na olivovém oleji. Podáváme s americkými bramborami, kroketami nebo hranolkami.

