

Vepřová kotleta se slaninou a rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kotleta 4 plátek
- cibule 1 ks
- slanina 8 plátek
- rýže jasmínová 500 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle chuti koření na mleté maso 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové kotlety naklepeme, okořeníme podle chuti a zprudka společně s jemně nakrájenou cibulí podusíme doměkka. Na pánvi mezitím orestujeme 8 plátků libové slaniny dokřupava. Servírujeme s jasmínovou rýží a na kotletku položíme dva křupavé plátky libové opečené slaniny.