

Bulharské kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- trocha olej 1 ks
- střední cibule 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- rajčata 3 ks
- kotlety 2 ks
- žampiony 5 ks
- papriky kozí rohy 5 ks
- hořčice, kečup a maggi 1 lžíce
- worcester 1 lžíce
- trocha sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme cibuli dosklovita, přidáme na kostičky nakrájenou papriku, rajčata, kozí rohy a žampiony nakrájené na plátky.

Na tento základ dáme naklepané, osolené a opepřené kotlety, které předem z obou stran opečeme. Pak zakryjeme poklicí a dusíme, dokud kotlety nezměknou. Pokud je třeba, podlijeme trochou vody. Měkké kotlety vyjmeme a základ zahustíme hořčicí a kečupem. Dochutíme worcesterem a maggi.