

Kotleta s cuketou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kotlety maso vepřové 2 ks
- koření 0.5 lžička
- olej na smažení 20 ml
- niva 100 g
- česnek 3 stroužek
- cuketa 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté kotlety nejprve naklepeme a pak na krajích nařízneme, aby se nekroutily. Okořeníme (koření Steak 7 pepřů) a pozvolna na rozpáleném oleji smažíme.

Krátce před koncem smažení na maso položíme plátek nivy a necháme ho mírně rozpustit. Pak maso vyjmeme, dáme do mísy a přikryjeme poklicí.

Ve výpeku krátce orestujeme nasekaný česnek, přidáme na půlkolečka nakrájenou cuketu s cibulí a ještě lehce okořeníme. Nesmažíme příliš dlouho, cuketa by měla mírně křupat.