

Vepřové kotlety s kapary

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce
- masox 1 ks
- máslo 1 lžíce
- okurka kyselá 1 ks
- kotlety vepřové 4 ks
- omáčka chilli 1 ks
- kapary 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, okořeníme, pokapeme jemně chilli omáčkou, potřeme olejem a dáme do lednice na 2–3 hodiny odležet. V hlubší pánvi rozežřejeme 3 lžíce oleje, na kterém kotlety pozvolna z obou stran opečeme. Pak je odložíme na nahřátý talíř.

Do pánve přidáme lžici másla, na kterém zpěníme posekanou cibuli, posypeme moukou, lehce osmahneme, zalijeme vývarem a dobře promícháme.

Do omáčky vrátíme kotlety, přidáme lžici kaparů a zvolna vaříme asi 15 minut. Ke konci přidáme na kostičky pokrájenou okurku. Jako příloha jsou vhodné brambory, bramborová kaše nebo také rýže.

