

Vlámské kotlety s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 1 lžíce
- cibule 1 ks
- máslo 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- jablka 4 ks
- petrželka 1 lžíce
- kotlety 6 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme, naklepeme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozehřejeme dvě lžíce másla a dvě lžíce oleje a kotlety po obou stranách krátce osmahneme.

Takto připravené kotlety spolu s vysmaženou šťávou vložíme do zapékací misky. Maso mírně podlijeme vodou a dáme pomalu zapékat do vyhřáté trouby.

Zatím si připravíme jablečnou směs. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kostičky. V hrnci rozpálíme zbytek oleje a másla, podusíme cibulku a vložíme pokrájená jablka. Jablka dusíme do poloměkka. Dochutíme lžící cukru a trochou soli. Upečené kotlety rozložíme na

talířek, přelijeme jablečnou směsí a posypeme čerstvou nasekanou petrželkou. Pokrm podáváme s rýží nebo s vařenými brambory.